Ricevuto 24. ottobre 1929

IL

CUOCO DI FAMIGLIA

OVVERO

L' ARTE DI MANGIAR BENE

ALLA CASALINGA

CON CIBI NOSTRALI E FORESTIERI

CONTENENTE

QUANTO È NECESSARIO PER SAPER BENE ORDINARE

E SERVIRE UN PRANZO

NONCHÈ I MIGLIORI METODI PER FARE

CONFETTURE, ROSOLI, LIQUORI E GELATI.

FIRENZE
ADRIANO SALANI, EDITORE
Viale Militare.

Carissimi Lettori!

Per distinguermi da tanti libri di simil genere, mi sono intitolato:

IL CUOCO DI FAMIGLIA.

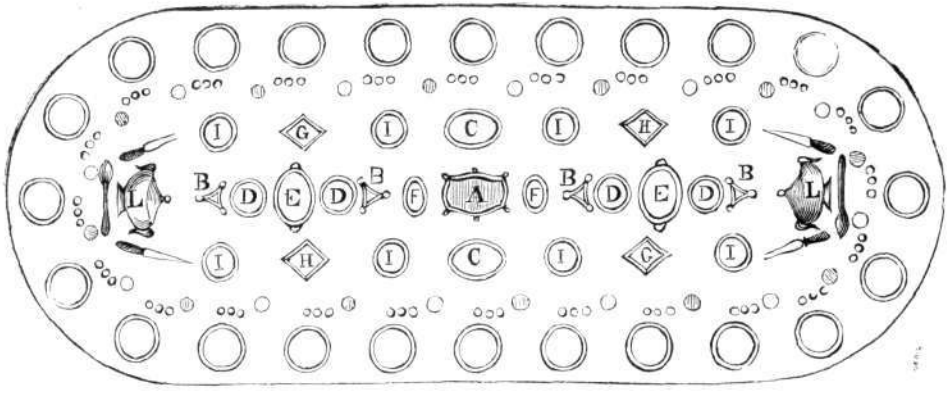
Chi m'ha compilato, riunendo quanto c'è di meglio in pietanze, pasticci, dolci, liquori, gelati, ecc., è stato un famoso *Gastronomo*, che sapendo giornalmente preparare le più ottime vivande, ha procurato perciò, di renderne consapevoli tutti.

Il prezzo di questo libro è mite, ma il valore di quanto esso contiene è impagabile. Tenetemi volentieri presso di voi e consultatemi sempre, sia per un desinare casalingo, che per un pranzo di lusso e troverete sempre qualchecosa di nuovo e di buono.

Intanto vi saluta il vostro

CUOCO DI FAMIGLIA.

Mensa imbandita per 24 persone.



N. B. Colla norma di questa si possono imbandire anche mense per un numero maggiore o minore di Convitati, purchè si avverta di adoprare tavole proporzionate alla quantità dei coperti che si vogliono disporre. Nei pranzi di lusso la tavola dev' esser foggiata a **T**, oppure a ferro da cavallo.

Spiegazione della Figura.

A. Gran vaso elegante con fiori, nel mezzo della tavola.

B. Quattro candelabri a branche, portanti ciascuno almeno 6, o 8 candele.

C. Due pasticci, o croccanti, in forme elevate ed a guisa di trofei.

D. Quattro vassoi contenenti — in bella disposizione — dolci diversi, o pasticceria minuta.

E. Due grandi piatti con frutta fresche accomodate in bell'ordine.

F. Due compostiere con frutta sciroppate, o marmellate, o creme.

G. Due vassoi con gelatine dolci.

H. Due piatti con formaggio di diverse specie.

I. Otto piattini con principj di tavola, come: *ostriche, burro, caviale, sardine di Nantes, prosciutto, salumi di varie specie, legumi verdi all' aceto, funghi sott' olio, olive conciate,* ecc.

L. Due zuppiere all' estremità opposte della tavola, contenenti la zuppa, o minestra da servirsi al momento. Nel posto di queste vengono successivamente collocate le vivande che debbonsi man mano servire, cioè: i *lessi*, i *fritti*, gli *umidi*, gli *arrosti*,

ecc., quando queste siano da scalcarsi in tavola per far passare poi i piatti in giro ai Commensali.

All' intorno della tavola sono disposti ad eguali distanze i coperti colle rispettive posate e salvietta: le posate debbono stare così: il cucchiajo orizzontale davanti al piatto; la forchetta a sinistra, il coltello a destra; dinanzi ad ogni coperto tre bicchieri di varia forma, uno pel vino comune e gli altri due, per i vini scelti da servirsi al *dessert*.

A portata del braccio, e fra un coperto e l' altro, sono alternate le bottiglie di cristallo dell' acqua e del vino da pasteggiare.

Infine, le salsiere, i porta-stecchi, le saliere e quanto altro può occorrere al servizio della mensa, vien collocato simmetricamente ed in modo che ogni convitato possa con facilità arrivarvi.

Sarà cura di chi ha la guardaroba di far piegare le salviette nel miglior modo elegante, molte essendo le foggie delle loro piegature.

ISTRUZIONI GENERALI.

Qualità per esser buon Cuoco.

Non basta, per dirsi un abile Cuoco, saper ben cucinare; egli deve prima di tutto esser sommamente pulito, sia negli abiti, come nella persona; curar l'ordine e la nettezza di tutti gli utensili dell'arte sua; avere il palato buono e un gusto delicato, onde potere opportunamente adoprare i condimenti e determinarne le dosi a seconda della quantità e specie delle sostanze che pone in opera; deve inoltre conoscere le qualità e proprietà dei varj alimenti, affine di saperli all'uopo correggere, o perfezionare; essere infine lesto e disinvolto, onde supplire a tutti i bisogni della Cucina.

L'uso detestabile del tabacco da naso, renderebbe schifoso colui che attendesse alla manipolazione delle vivande; inoltre l'odorato, la cui finezza è tanto necessaria per ben giudicare della bontà degli alimenti, rimarrebbe per tale abitudine grande-

mente ottuso; perciò chi si dedica alla Cucina deve assolutamente rinunziarvi.

Obblighi del Padrone di casa.

Quando si vuol dare un pranzo, si deve sempre evitare di riunire persone che fra loro non si veggano di buon occhio, o che siano troppo disparate per condizione sociale, e per educazione: e nemmeno debbono invitarsi alla stessa mensa uomini di vedute opposte e per natura facili ad accendersi: specie se trattasi di opinioni politiche; perocchè, o li forzereste a serbare un contegno contrario al loro carattere, o senza volerlo, sareste causa d' ire e di calorosi diverbi.

Nel destinare i posti ai Convitati, procurerete, con delicato accorgimento, che le signore siano frammiste agli uomini, onde nessuno possa credersi negletto, o meno favorito.

Non mettete mai in soggezione gli invitati facendo pompa d' un lusso esorbitante; e neppure deludetene l'aspettazione con un' eccessiva parsimonia, che potrebbe passare per spilorceria.

Eccettuato il caso di persone alquanto timide, le quali con qualche modo scherzevole voglion' essere animate a mangiare, o bere, non deve il padrone insistere perchè i Convitati mangino o bevano più di quello che il loro stomaco comporta, nè dar segno di accorgersi dell' altrui inappetenza se non alla sfuggita, e appena per far capire ch'egli, più che di sè, è degli altri premuroso. Laonde non dovrà mai porgere eccessive lodi alle vivande ed ai vini dei quali fa trattamento, quasi sembrasse tacciare d' ignoranza o di villana ostinatezza chi non vuole, o non può gustarne.

Procuri finalmente il padrone di casa che durante, come prima e dopo il pranzo, la conversazione si mantenga fra i Commensali vivace, ma piacevole, schiva di motti pungenti e maligni che possano in qualche modo offendere l' altrui suscettività: e soprattutto deve impedire che alcuno divenga trastullo degli altri. Sarebbe poi doppiamente biasimevole la cosa, ove il padrone stesso volesse prendersi giuoco de' suoi ospiti, ridendo con qualche scherzo villano a loro spese.

Imbandigione della mensa.

L'apparecchio della tavola, soprattutto quando si hanno a pranzo persone estranee e di qualche riguardo, non è punto cosa da trascurarsi. In primo luogo, volendosi dare un Convito, bisogna calcolare il numero dei Commensali, scegliare una tavola sufficientemente grande perchè tutti vi possano stare senza darsi impaccio, e procurare che la Sala sia comoda e bene arieggiata. Conviene poi che le stoviglie, le posate, i bicchieri, la biancheria, tuttociò insomma che deve servire per l'apparecchio, sia lindo e pulitissimo.

La *figura* incisa qui da principio può dare abbastanza un' idea esatta del modo simmetrico ed ordinato con cui s' imbandiscono le mense; tuttavia il buon gusto ed una certa pratica, gioveranno ancor meglio in questa bisogna. Vuolsi peraltro avvertire che nel mettere in tavola le vivande, queste debbonsi disporre per modo che ogni convitato possa, a suo piacimento, servirsi di quello che desidera.

Servizio della tavola.

Al servizio delle mense si dovranno destinare persone capaci, decenti, rispettose, pronte a porgere le pietanze, cambiare i piatti e le posate ; debbono inoltre stare attenti a tuttociò che può occorrere, o che è desiderato dai Convitati. Sarebbe atto il più incivile e riprovevole, in coloro che servono ad una tavola, presentarsi masticando, o farsi vedere in qualche modo mangiare.

Generalmente le pietanze vengono servite in due piatti, massime quando i commensali sono molti, e si fanno passare uno per la destra l' altro per la sinistra, onde il giro della tavola si compia più presto. I camerieri, o servi, di ciò incaricati, passando dietro le spalle dei commensali, presentano loro il piatto dal lato sinistro, affinchè ognuno possa con maggior comodo servirsi colla mano diritta. A tal' uopo è necessario lasciar sempre sul piatto una forchetta, ed anche un cucchiajo, per le pietanze molli e condite con salse ed intingoli.

Nei pranzi famigliari e nelle brigate di amici, le pietanze si passano successiva-

mente fra gli stessi commensali, pur serbando la regola di far girare un piatto a destra, e l' altro a sinistra ad ogni portata.

Zuppe e minestre.

Le *zuppe* e le *minestre a brodo* devonsi porgere già scodellate, servendo prima le signore, poi gli ospiti più distinti. Lo scalco, o la persona incaricata di scodellare, se è un commensale, fa collocare innanzi a sè la zuppiera, scansando un po' a sinistra il proprio piatto senza incomodare il vicino, e toltone il coperchio, lo posa sul suo piatto medesimo e lo dà così ad un servo che gli starà appresso.

Ciò si fà perchè nel coperchio della zuppiera vi è sempre del vapore, che altrimenti imbratterebbe la tovaglia. Indi il servo porge allo scalco un altro piatto netto, e successivamente le scodelle per la zuppa, le quali egli riceve colla mano sinistra, vi versa colla destra un cucchiajone di zuppa, e man mano le fa passare ai commensali. Serviti che sieno tutti, il domestico reca nuovamente il coperchio, che lo scalco ri-

pone sulla zuppiera, facendo portar via nel medesimo piatto il cucchiajone: dopo di che siede e pranza anch' esso.

Paste-asciutte e risotto.

Le minestre di *paste-asciutte* si servono tenendo nella mano diritta il cucchiajone e nella sinistra una forchetta, colla quale si sostengono e si accompagnano nei piatti le paste lunghe. Pel *risotto* però, essendo questo asciutto, si adopera il cucchiajone. Quando per maggior ornamento della mensa si voglia servire contemporaneamente la zuppa al brodo e la minestra asciutta, onde ogni commensale prenda di quella che più gradisce, le due zuppiere saranno collocate su di un tavolino a parte, ed un domestico scodellerà alternativamente le due minestre, che per altri servitori farà passare ai commensali.

Ecco ora, dopo le zuppe, o minestre che siano, l' ordine con cui si dovranno far succedere gli altri piatti, secondo le regole quasi generalmente accettate.

Principj di tavola.

Questa specie di pietanze diconsi anche *antipasti*. Consistono questi in frutti all' aceto, prosciutto, varie specie di salami, lingua di vitella ed altre carni salate affettate sottilmente, caviale, butirro fresco, acciughe di Nantes all' olio, ostriche, crostini di fegatini, o di tartufi ecc., ecc.

Fritti.

Questi possono consistere di pesci, cervella, granelli, animelle d' agnello, pollame spezzato, erbaggi, funghi ecc.

Lessi.

Se vengon di grasso, sono ordinariamente di buon manzo e di pollo; se di magro, consistono in un grosso pesce, dentice, ragno, ombrina, muggine, nasello, trota, ecc. I *lessi* si servon sempre guarniti di verdure, o patate *machès*, e vengono inoltre accompagnati con qualche salsa, senape, peperoni, o mostarda a parte.

Umidi.

La categoria delle pietanze in umido è ricchissima per varietà; la cacciagione, sia di volatili, che di quadrupedi, può avervi un posto assai onorifico. D' altro lato gl' intingoli, le salse, i sughi — che sono l' elemento degli umidi — possono pur essi variarsi indefinitamente, a seconda del gusto ed abilità del Cuoco.

Pasticceria di cucina.

Consiste questa in pasticci, torte e budini non dolci, o che di dolce, in quanto ai pasticci propriante detti, non siavi che l' involucro o corteccia, che pel solito è di pasta frolla.

Arrosti.

Gli *arrosti* possono essere di ogni sorta di carni da macello, di selvaggina, di pollame, di pesce. Questi soglionsi servire unitamente a qualche *insalata*, semplice o composta.

Gelatine e rifreddi.

Molte volte le *gelatine* non sono che la guarnizione dei rifreddi, nel composto dei quali entra quasi sempre il pollame.

Torte e pasticci dolci.

Si le une, che gli altri, sono pel solito, ripieni di creme, o di frutta preparate allo zucchero, quasi sempre cotti al forno: ma certe specie di paste dolci minute possono anche esser fritte croccanti. Molti budini servono per piatto dolce.

Dessert.

Sgombrata poi dai servi la mensa, e pulita con apposite spazzole la tovaglia, viene da essi disposto sulla medesima, con gusto e simmetria, il necessario per l'ultima portata, che la moda suol chiamare in lingua francese *dessert*. Le frutta fresche e secche, i formaggi esteri, le marmellette, le creme, la panna montata, servita con cialdoni, lo zabajone in chicchere, le confetture, i gelati e simili ghiottonerie, variate con accorgimento, compongono l'insieme di quest' ultima portata, dopo la quale vien servito il caffè.

Vini.

Prima che si cominci a servire in tavola si potrà eccitare lo stomaco dei convitati con un bicchierino di *Vermuth*, o di Assenzio, o di qualche altro liquore amaro. In generale poi, volendo seguire un certo ordine anche nel servizio dei vini, si potranno far recare, dopo la zuppa, quelli bianchi asciutti, come il Madera, il Lacrimacristi, il Capri, il Sauterne, il Xeres, ecc.; colle prime pietanze si faranno servire i vini rossi, sia nostrali che esteri, e così il Montepulciano, il Chianti, Barbèra, Barolo, il Grignolino, Nebbiolo, il Bordò-Lafitte, quelli di Medoc, lo Chateau-Margauz, ecc.; all' arrosto la Sciampagna spumante, il Sillery, i vini d' Orvieto, di Siracusa, dell' isola d' Ischia e di Calabria, il Falerno, ed altri vini bianchi; al *dessert* i vini dolci e quelli liquorosi, e perciò i moscati di Lunel e di Frontignano, l' Alicante, le Malvasie, la Malaga, il Tokay, il Vin-Santo, la Marsala e tanti altri che sarebbe lungo il no-

minare; e finalmente — dopo il caffè — si serviranno i liquori propriamente detti, ma fra quei più fini, cioè: il Curacau, l' Alkermes, il Kirsch-wasser, il Maraschino di Zara, non che i Rosolj più prelibati. Quest' ultimi si potranno servire anche colla pasticceria minuta.

Istruzioni sulla maniera di fare il pane.

Abbenchè in Italia si abbiano molti ed esperti fornai anche nelle piccole borgate, pure, specialmente in alcune provincie, l'uso di farsi il pane in casa è ancora molto esteso. Diremo anzi che molte famiglie preferiscono il pane casalingo a quello del fornajo. Gli è perciò che vogliamo dar qui alcune norme sul modo di fare da sè il più necessario degli alimenti: vale a dire il pane.

Delle farine.

Il frumento, generalmente, si conserva meglio della farina; quindi ogni volta non se ne deve far macinare che una quantità proporzionata al consumo di un mese, o poco più.

Una buona farina di frumento dev' essere molle al tatto, di un bianco leggermente giallognolo, aderente al dito quando vi s' immerge, e rimanere come in pallottoline senza polverizzarsi immediatamente se viene compressa in certa quantità nel palmo della mano.

Quella di seconda qualità è meno bianca, e cade in polvere comprimendola fra le dita.

È poi d' infima qualità quando ha un color giallo-sporco e che vi si vedono entro come tanti puntini grigi.

Nei paesi dove il frumento non costa troppo, le famiglie non si servono che di esso per fare il loro pane: ma più sovente questo vien fatto mescolando insieme le farine di frumento e di segale, nella proporzione di un chilogrammo ed al massimo un

chilogrammo e mezzo di farina di frumento.

Un tal miscuglio, se fa riuscire più compatto e meno bianco il pane, lo rende anche di un sapore più gradevole per molte persone, lo mantiene più lungamente fresco, senza fargli perder nulla delle sue proprietà nutritive.

Però la farina di segale vuol' esser sempre di recente macinatura: il che si riconosce facilmente per l' odore che ha quasi analogo a quello della mammoletta — odore che perde invecchiando.

Si è tentato più volte — in tempo di carestia — di panificare insieme colla farina di frumento, o di segale, quella di granturco, il riso cotto e le patate ridotte in farina: ma queste sostanze mal si prestano all' uopo, e non offrono d' altronde alcun vantaggio reale. Sarà dunque più proficuo il consumare queste derrate nel loro stato naturale, che sciuparle in vani tentativi.

Del lievito.

Il lievito, o fermento, è un pezzo di

pasta serbata della precedente panificazione, e composta colle raschiature della madia che vengono impastate con un poco d'acqua fresca ed una piccola quantità di farina, in guisa da ottenerne un insieme alquanto duro ed uniforme.

Così preparato il lievito vien conservato in un angolo della madia stessa coperto da poca farina, od anche in un vaso di terraglia, dopo averlo avvolto in un pezzo di pannolino, sino al momento di doversene servire.

Il giorno precedente a quello in cui si deve cuocere il pane, si ammucchia da una parte della madia la quantità di farina abburattata che si vuole panificare; poi si toglie al lievito la crosta che vi s'è formata, e passando il rimanente in un buco fatto fare apposta nel bel mezzo della stessa farina: allora, con acqua, tanto più calda quanto più fredda sia la stagione, s'intride e s'impasta col lievito una porzione della farina che lo circonda, nella proporzione di un terzo della totalità nell'estate, e della metà nell'inverno, indi si lascia il tutto in riposo.

La fermentazione, che a poco a poco

comincia, viene eccitata, allorchè la temperatura è fredda, coprendo la detta pasta con un pannolano, il quale si può all' uopo prima scaldare. All' incontro, nella stagione calda convien rallentare tale fermentazione lasciando scoperta la pasta in luogo fresco.

La quantità di lievito che occorre per la panificazione, non si può determinare con precisione, variando a seconda delle farine e della temperatura: ma pel solito se ne adopera da 10 a 20 grammi per ogni chilogrammo di farina che si vuole impastare.

Perchè la prima porzione di pasta che si sarà formata col lievito e con parte della farina — come abbiam detto sopra — giunga al grado voluto di fermentazione, occorrono nell' estate 4 o 5 ore, e da 8 a 12 nell' inverno. Questa pasta, così lievitata, raddoppia quasi di volume, prendendo una forma gonfia e rotondeggiante; essa manda un odore vinoso gradevole, diviene elastica, respinge la mano con cui si voglia premere, e se un pezzetto di essa si gettasse nell' acqua, dovrà galleggiare.

Dell' impasto.

Venuto il momento d' impastare il ri-

manente della farina già preparata, si comincia a fare sciogliere del sale in poca acqua tiepida — 5 a 10 grammi di sale per ogni chilogrammo di pasta — e con quella si stempera il lievito, aggiungendo poi a poco a poco altr'acqua e nello stesso tempo incorporandovi successivamente tutta la farina, coll' avvertenza di non formar grumi.

Ottenuta così una pasta di giusta consistenza, questa viene ben bene manipolata, battuta, compressa col pugno delle mani quindi distesala sul fondo della madia, la si ripiega su se stessa, così di seguito per 25 o 30 minuti in modo che tutta quanta riesca assimilata ed uniforme.

L' impasto non dev' essere nè lento, nè precipitato, ma l' operazione deve eseguirsi regolarmente e senza interruzione.

Compiuto l' impasto, se la stagione è fredda, si lascia riposare per una mezz' ora la pasta sopra di una tavola in luogo dove siavi una temperatura mite; nella calda stagione invece si procede alla divisione della pasta stessa per formarne i pani, del peso che sarà determinato, notando che un pane il quale sorpassi i tre chili difficilmente riceverà conveniente cottura.

Qualunque poi sia la forma che si vuol dare ai pani, cioè tonda, allungata, quadrata o a ciambella, s' incomincerà sempre col ridurre i pezzi della pasta a guisa di pallottole. alle quali poi si darà la forma desiderata, maneggiandole opportunamente, e spargendo sulla loro superficie un poca di farina.

Fatti i pani, si mettono successivamente sopra di un' asse, una tavola o dentro appositi panieri, guarniti di grossa tela, e si lasciano per qualche poco esposti all' aria se d' estate. od in vicinanza del forno se d' inverno, tenendoli coperti con tela, o pannolano, e ciò perchè la pasta abbia tempo di lievitare sufficientemente prima della cottura. La sola esperienza insegna a conoscere il momento in cui il pane può esser messo in forno.

Vogliamo poi avvertire, che quando il pane sia composto di farina di frumento e di segale, non si devono impastare insieme queste due farine, ma sibbene si comincerà dall' incorporare il lievito colla farina di frumento, e poscia s' impasterà quella di segale coll' acqua salata, unendo per ultimo e manipolando insieme i due impasti.

Quando si pesa la pasta, prima di formare i pani, devesi aver presente che la cottura fa evaporare una parte notevole d'umidità, e che questa evaporazione riduce di un decimo i pani di 3 chili, di un ottavo quelli di 2 chili, e di circa un settimo quelli di minor peso: giacchè più la massa della pasta è voluminosa, meno umidità ne evapora e quindi minor perdita si ha in peso.

Cottura del pane.

Il forno dev'essere già caldo al momento opportuno, e perciò si cominci a riscaldarlo non appena si sono formati i pani e intanto che si attende che questi abbiano sufficientemente lievitato: giacchè in ogni caso sarà meglio — come dicono le buone massaje — *che il forno aspetti la pasta*, anzichè questa abbia ad aspettare il forno.

Non si dovrà adoprare che legna ben secca, la quale produca una fiamma limpida senza mandar fumo, o ne mandi ben poco; e le fascine si faranno ardere successivamente ad una per volta su varj punti del forno, acciocchè questo si scaldi uniforme-

mente dappertutto. A misura poi che sarà bruciata una fascina se ne ritirerà coll' attizzatojo la brace ardente verso la bocca del forno, disponendola ammucchiata a' due lati. Basta far l' esperienza una o due volte, per conoscer la quantità di legna che può occorrere per scaldare convenientemente il forno.

Per infornare, si collocano sulla pala — già spolverizzata di farina — quanti pani vi possono stare, od anche uno solo per volta quando sieno molto grossi, e dopo averne rapidamente colla mano ricomposta la forma, si accompagnano nell' interno del forno, lasciandoveli scivolare e ritirando prontamente la pala stessa. Fatto ciò per tutti i pani, chiudesi la bocca del forno, riaprendola circa un quarto d' ora dopo, onde vigilare alla loro cottura, e rimuovere quei pani che avessero bisogno di esser cambiati di posto.

Mezz' ora o tre quarti d' ora bastano, ordinariamente per la cottura dei pani di piccole dimensioni, o fatti di pasta più leggiera; mentre quelli molto grossi, o di pasta alquanto soda, hanno bisogno di rimanere in forno circa un' ora e mezzo.

In generale poi, il pane riesce meglio ove sia cotto lentamente ed a moderato calore; giacchè quando il forno è troppo caldo, la corteccia diven presto colorita, mentre nell'interno la pasta rimane quasi cruda.

Non bisogna mai riporre in luogo chiuso il pane intanto che è caldo, perchè contrarrebbe facilmente cattivo sapore, od anche potrebbe ammuffire, quando si dovesse serbarlo per parecchi giorni.

Perciò si avrà cura — dopo che venne ritirato dal forno — di esporlo all'aria libera sopra una tavola, lasciandovelo sino a che siasi completamente raffreddato.

Conservazione delle sostanze alimentari.

—

Carne.

Non ci occuperemo qui dei tanti processi immaginati per conservare *lungamente* fresche le carni macellate: giacchè nessuno di essi finora valse ad impedire che dopo *pochi giorni* le carni cominciassero a corrompersi, specialmente nella calda stagione.

Ed invero, sulle navi di lungo corso — che per alcuni mesi non approdano — se vuolsi mangiare carne fresca, si è costretti di imbarcare bestie vive per macellarle durante il viaggio: il che non si farebbe ove uno solo dei mezzi proposti per mantener fresche le carni avesse raggiunto lo scopo, mentre allora sarebbe più comodo il far grosse provviste di carne prima della partenza.

Diremo dunque, che trattandosi di conservare fresca per soli 8 o 10 giorni la carne, l'unico mezzo che possa mettersi in pratica con sicurezza è quello di guarentirla dal contatto dell'aria, dall'umidità e dal calore. Si giunge a questo involgendo la carne strettamente in un pezzo di tela bianca, e mettendola poi in un vaso di terra ben pulito, si copre con un testo e si colloca in una cantina asciutta, sotto un mucchio di sabbia ben secca.

Si avverta che il pezzo della carne deve riempire completamente il vaso, in modo che non vi restino interstizj; e perciò vi si pigierà a forza, sovrapponendovi poi il testo, o coperchio, il quale si stuccherà all'intorno con gesso, affinchè non penetri

aria. Questo metodo vale per le carni grosse: mentre il pollame, gli uccelli, le lepri, gli agnelli, ecc. non presentano compattezza sufficiente per escluderne l' aria, la quale si trova sempre nel loro interno.

Uova.

Le uova che si vogliono conservare devono essere scelte freschissime, si mettono in una rete di filo, od in una specie di paniere di fil di ferro; s' immergono così nell' acqua bollente contenuta in una caldaja, e dopo che hanno bollito un minuto — stando coll' orologio alla mano — si ritirano, si fanno sgocciolare, si asciugano, e freddate che siano si ripongono in luogo fresco ed asciutto, chiuse in qualche vaso di vetro, o di terraglia.

Mediante tal leggiera cottura, uno strato di albumina si coagula internamente e aderisce al guscio dell' uovo, i cui pori, per tal modo otturati, non lasciano penetrar l' aria ed impediscono l' evaporazione. Queste uova, che rimangono buone ai diversi usi della cucina, possono essere adoprate anche dopo parecchi mesi.

Latte.

Per conservare al latte tutte le sue buone qualità bisogna metterlo in un recipiente, tenerlo immerso nell' acqua fresca, e coprirlo con una tela mantenuta sempre bagnata. In tal modo si può conservarlo facilmente per ventiquattr' ore.

Volendolo conservare più lungo tempo, convien seguire il processo Appert, il quale consiste nel concentrare il latte a bagnomaria, e schiumarlo più volte. Quando è ridotto a due terzi, si cola attraverso un pannolino, si pone in bottiglie, che vengono turate ermeticamente, e si sottopone così di nuovo e per un altr' ora al bagnomaria.

Burro.

Il miglior modo di conservare il burro fresco per alquanti giorni e quello di lavarlo a più acque onde toglierne completamente il siero-latteo che ancora può contenere, perchè questo lo farebbe divenir rancido; indi quando l' acqua della lavatura ri-

man limpida, si ritira il burro si fa sgocciolare e si mette in un vaso di terraglia, comprimendovelo per modo che non vi resti aria interposta.

Finalmente si finisce di riempire il vaso con acqua, e si mette in luogo fresco, avendo cura di rinnovar l'acqua tutti i giorni. Si può conservare in tal guisa perfettamente, anco per due o tre settimane.

Altro sistema e quello di tenere il burro — dopo averlo ben bene lavato — avviluppato in un pannolino, che si deve mantener sempre bagnato d'acqua fredda: giacchè tale umidità, oltre al mantener più fresco il burro mediante l'evaporazione a cui dà continuamente luogo, rende più compatto il tessuto del pannolino stesso, e garantisce così il burro dal contatto dell'aria.

Dovendosi però conservare il burro per più lungo tempo, converrebbe struggerlo a bagno-maria, salarlo, e colarlo poi in adatti recipienti, per chiudersi ermeticamente non appena il burro sia raffreddato.

Erbe aromatiche.

Il bassilico, la salvia, la menta, la maggiorana, il rosmarino, e simili piante aromatiche che si vogliono conservare per i bisogni della cucina, si fanno seccare al sole, disposte sopra graticci; ed allorchè siano ben seccate si terranno appese a mazzetti in luogo asciutto e ventilato.

Legumi ed ortaggi diversi.

I fagiuoli, i piselli ed ogni altro legume val meglio lasciarli seccare sulla pianta col loro baccello, quando, peraltro, non si abbia probabilità di pioggia; altrimenti si colgono allorchè il baccello stesso comincia ad ingiallire, per farli poi finir di seccare al sole, esponendoveli soltanto nelle belle giornate; giacchè la pioggia — qualora l'evaporazione dell' umidità non avesse luogo subito dopo — li farebbe ammuffire.

I cavoli, e specialmente quelli detti cappucci, si posson conservare per alcuni giorni tenendoli sepolti nella sabbia in luogo fresco ed asciuttissimo.

I cocomeri, le zucche, i cetriuoli si conservano lasciandoli un giorno, dopo tolti dalla pianta, esposti ad un sole cocente, e disponendoli poi sopra delle tavole in una camera ventilata, in guisa che non si tocchino fra loro.

I poponi si colgono prima che siano completamente maturi, unitamente al ramo ed alle foglie loro, e quindi si sospendono a cordicelle in luogo riparato — così il ramo alimenta il frutto per qualche tempo.

Anche in mezzo alla sabbia possono conservarsi per alcune settimane.

Funghi.

I funghi non possono esser conservati freschi in alcun modo, essendo assai soggetti ad infradiciarsi dopo due, o tre giorni; quindi, per gli usi della cucina, si faranno seccare al sole sopra graticci, dopo averli puliti fregandoli con una grossa tela, e tagliati a fette sottili pel verso del gambo.

Devonsi però scegliere funghi dei più sodi e più sani: quelli morecci, detti anche porcini, si prestano meglio al condimento delle vivande, e perciò debbonsi preferi-

re alle altre qualità. Quando sono completamente seccati si metton dentro dei sacchetti di carta, e si tengono in luogo asciutto, acciò non ammuffiscano.

CUCINA

Preparazioni diverse per l'uso della Cucina e della tavola.

1. Conserva liquida di pomidoro.

Tagliate in mezzo i pomidori, che avrete scelti ben maturi; fateli cuocere senz'acqua in un recipiente di terra, o in una caldaja di rame stagnata, e quando vedete che si spappolano, ritirateli dal fuoco e passateli premendoli per stamigna o per istaccio, a fine di separarne le bucce ed i semi: avvertite però di gettar via la parte acquosa che passerà per la prima. Rimettete poscia al fuoco il sugo ottenuto; aggiungetevi un poco di sale; lasciatelo bollire finchè siasi alquanto concentrato; fatelo poi raffreddare in un catino di terra, e finalmente riempitene tante bottiglie, le quali turerete

e metterete a bagno-maria per un quarto d'ora prima di riporle.

2. Conserva di pomidori a pani.

Fate cuocere i pomidori senz'acqua, come abbiam detto sopra; colatene la parte acquosa, e passate il rimanente a forza per istaccio onde estrarne tutto il sugo, che poscia rimetterete al fuoco aggiungendovi un poco di sale. Ridotto che sia a densità conveniente, versatelo in tanti piatti sino ad un'altezza sufficiente a formarne dei pani, ed esponete questi al sole per alcuni giorni, ritirandoli al coperto, la notte. Quando la conserva sarà prosciugata sufficientemente, e quasi disseccata, vi riescirà facile distaccarla dandole la forma di panetti, che ravvolgerete ad uno ad uno in carta unta con olio d'oliva.

3. Peperoni nell'aceto.

Prendete la quantità di peperoni verdi che volete preparare; asciugateli bene con una salvietta, e teneteli esposti al sole per una giornata distesi su di una tavola: po-

scia metteteli nei vasi a ciò destinati, ricuopriteli d' aceto buono, e dopo quattro o cinque giorni colate questo primo aceto per sostituirne del nuovo. Alcuni vi aggiungono qualche cipollina intiera, e pochi garofani.

Dovendosi servire dei peperoni entro breve tempo, convien far bollire prima l' aceto, e versarlo poi caldo sopra i peperoni: in questo caso però si avvertirà di non turare i recipienti se non quando l' aceto siasi del tutto raffreddato.

4. Cetriuolini nell' aceto.

Scegliete i cetriuolini più piccoli; asciugategli con una salvietta, ed esponeteli per una giornata al sole. Indi metteteli in vasi, e versatevi sopra aceto bollente in quantità da ricuoprirli. Il giorno appresso i cetriuoli saran divenuti di un colore giallognolo; allora colate l' aceto, ponetelo nuovamente al fuoco in una caldaja, e quando comincia a bollire gettatevi i cetriuoli, che riprenderanno tosto il loro color verde. Alzato appena un bollore, ritirate dalla caldaja i cetriuoli, rimetteteli nei recipienti, aggiungetevi alcune cipolline, dell' erba ser-

pentaria, pochi spicchi d'aglio, e turate finalmente i vasi.

Dopo otto giorni si può far uso di questi cetriuoli.

5. Fagiuoletti conciati.

Procuratevi dei fagiuolini ancor verdi col loro baccello, detti comunemente *fagiuolini in erba;* fateli bollire per due minuti nell'aceto con giusta dose di sale, pepe in grani, garofani e noce moscada; indi ritirateli, fateli sgocciolare, poneteli nei vasi con alcune droghe, come: cannella, macis, garofani, ecc., e ricuopriteli di olio. Dopo ciò turate i vasi e poneteli in luogo fresco.

Si preparano i fagiuoletti anche all'aceto, procedendo in tutto come abbiam detto pei cetriuoli.

6. Olive conciate.

Le olive che voglionsi conciare per gli usi della tavola e della cucina, debbono scegliersi di bella qualità, fra le più grosse e carnose, ed esser raccolte alcuni giorni prima che abbiano raggiunta una completa

maturità. La prima operazione da farsi è di tenerle per ventiquattr' ore in una forte lisciva (ranno) onde toglier loro l' asprezza del sapore ; il ranno dei tintori e dei saponaj è il più adatto ed insieme il più facile a procurarsi con tenue spesa dalle Officine di questi Industriali. Si mettono le olive in un orciuòlo e vi si versa tanto ranno da ricuoprirle ; però per impedire che esse vengano a galleggiare ed obbligarle a rimanere intieramente immerse, è bene allargarvi sopra un fascetto di scopa e sovrappore a questa un leggiero peso. Il giorno appresso si cola tutto il ranno, e ad esso si sostituisce acqua fresca, la quale vuolsi cambiare successivamente più volte, cioè finchè le olive siansi purgate di ogni traccia, o residuo del ranno stesso. Si abbrevia la durata di questa seconda operazione mettendo le olive sotto la cannella di una fontana, ovvero in un' acqua corrente racchiuse in fitta rete : perocchè il continuo rinnuovarsi dell' acqua permetterà di lasciarvi le olive non più di dodici ore.

Finalmente si fa bollire una quantità sufficiente d' acqua con giusta dose di sale, pepe in grani e garofani, e messe le olive

nuovamente all' asciutto, si versa su di esse questa soluzione aromatizzata non appena siasi freddata, e vi si lasciano immerse.

Così conciate, le olive si possono benissimo serbare per alcuni mesi.

7. Funghi sott' olio.

Nettate bene i funghi — che avrete scelti piccolissimi e sani, fra quelli detti *porcini* — ed a tal' uopo servitevi di un pezzo di tela ruvida, o di uno spazzolino, stropicciandoli dove sono terrosi; poscia così intieri scottateli con aceto, o vino bianco bollente, a cui aggiungerete una giusta dose di sale; dopo che siano stati immersi alcuni minuti, colate il liquido, asciugateli con una salvietta, ed accomodateli in vasi di vetro o di terraglia, mettendo ad ogni strato due foglie d' alloro, e spargendovi alcuni garofani, della noce moscada pesta, pezzetti di cannella, ed alcuni chicchi di pepe. Riempiti così i recipienti, versate sui funghi dell' olio d' oliva finissimo, in modo da riempirne i vasi, e turati questi con un tappo di sughero, li riporrete in luogo fresco.

Anche questi — come i precedenti — servono a guarnire pietanze lesse e per mangiarsi fra i principj di tavola.

8. Mostarda all' uso di Cremona.

Prendete quella quantità che vi occorre di frutta, come: pere, mele, susine, ciliege, albicocche, fichi, ed anche scorze d'arance, di cedro, e fette di zucca, avvertendo che i fichi non debbono essere maturi, perchè altrimenti si disfarebbero. Fate cuocere tutte queste frutta con acqua e zucchero, dando loro quel punto di cottura che richiedono secondo la specie ed il grado di maturità — vale a dire maggior cottura alle frutta più dure, e meno prolungata a quelle più molli. Ad ogni modo avvertite che esse non debbono spappolarsi, ma bensì rimanere — anche dopo cotte — nella loro forma naturale e durette anzichè no.

Poscia mischiate insieme tutte le frutta già cotte separatamente, mettendole col loro giulebbe in adatto recipiente; aggiungetevi — mentre il liquido è ancora caldo — della farina di senape in proporzionata quantità,

e lasciate così macerare il tutto per 25, o 30 giorni, tramenando più volte.

Questa mostarda si serve col manzo, o col pollame a lesso. Non bisogna però prepararla in quantità soverchia, giacchè non si conserva al di là dell' inverno.

9. Acciughe e sardine salate.

Scegliete le acciughe, o sardine che volete salare; togliete loro la testa e l' interiora, senza lavarle; indi, preso un bariletto od un alberello, copritene il fondo con uno strato di sale marino; accomodate su questo un suolo di acciughe, o sardine, le une accoste alle altre colla coda verso il centro, a guisa di una ruota a fitti raggi, e continuate l' operazione alternando sempre uno strato di sale ed un suolo di pesce. Quando il recipiente sarà pieno sino a pochi centimetri dall' orlo, versatevi alquanta salamoja, composta di 300 grammi di sale per ogni litro d' acqua, che avrete fatta preventivamente bollire e poi raffreddare; finalmente coprite il vaso con una rotella di legno che vi combagi bene, sovrapponendovi un peso. Dopo un mese rinnuoverete la salamoja.

10. Pesci marinati.

Si può marinare ogni sorta di pesci: ma nondimeno le specie che più comunemente vengono destinate a ciò, sono le anguille di mare o di fiume, gli zerri, i naselli, le boghe, gli sgombri e le sardine. Però di qualunque specie siano i pesci che avrete prescelti a quest' uso, li farete prima friggere in padella con olio, e poscia, prosciugati che sieno con carta sugante, li adagerete in un recipiente adatto, spolverizzandoli di sale, suolo per suolo. Intanto procurerete di aver fatto soffriggere a parte in una cazzeruola un poco d'aglio trinciato e rosmarino con olio, aggiungendovi tanto aceto che basti, lasciando bollire il tutto per alcuni minuti. Raffreddata che sia questa concia, versatela sopra i pesci già accomodati — come abbiam detto — ricuoprendoli totalmente, e infine turate il vaso, che riporrete pei bisogni della tavola.

Così conciato, il pesce si può mangiare anche dopo sole 10, o 12 ore.

11. Tonno sott' olio.

Tagliate a grosse fette trasversali il

tonno fresco; fatelo bollire per mezz' ora nell' acqua con molto sale poscia ritiratelo, lasciatelo sgocciolar bene ed accomodatelo a strati entro un bariletto od in un recipiente di latta, versandovi sopra tant' olio da ricuoprirlo tutto. Chiuso infine lo stesso recipiente nel miglior modo possibile — in modo cioè che non vi penetri l' aria — lo riporrete in luogo fresco.

Brodi e Consommè.

—

Istruzioni generali.

Il miglior brodo ed il più conveniente si ha dalla carne di manzo: i posti più sugosi sono la coscia, il caluccio, la spalla, le coste, e lo spicchio di petto. Molti errano lasciando in molle nell' acqua le carni prima di metterle al fuoco: una tale immersione le spoglia della parte più alimentare e gustosa, per cui il brodo che se ne trae riesce meno nutritivo, e poco saporito. Se la carne ha bisogno d' esser lavata, si deve preferire di stropicciarla un poco colle mani tuffandola due o tre volte nell' acqua fresca, senza la-

sciarvela immersa: ma quando si è sicuri che essa — dopo spiccata dalla bestia o da pezzi più grossi — non fu in alcun modo imbrattata o maneggiata, conviene meglio non lavarla.

Il vitello dà un brodo di poca sostanza, quasi insipido: ma facendolo concentrare un poco diventa eccellente pei malati. Il castrato comunica al brodo un sapore di sego alquanto sgradevole. Il cappone, la gallina, il piccione, danno un eccellente sapore al brodo, quando sieno uniti ad un pezzo di manzo. Allorchè la carne è troppo frolla, il brodo riesce più debole; laonde val meglio adoperare della carne macellata di recente.

Per ogni chilo di carne occorrono circa 4 litri di acqua, la quale si lascia prima bollire, indi vi si unisce la carne, salando poco, poichè si è sempre a tempo ad aggiungere altro sale, quando ne abbisogni, prima di ritirare il brodo dal fuoco: d' altronde dovendo il liquido consumarsi alquanto per la prolungata ebullizione, ove si salasse giustamente da principio, rimarrebbe troppo salato al momento di servirsene. Alcuni, trattandosi di carne di manzo, usano metterla in pentola ad acqua fredda: ma in

questo caso è necessario — appena comincia a bollire — di togliere la schiuma che a scapito della bontà del brodo, si va addensando alla sua superficie; per cui consigliamo sempre di non porre la carne in pentola se non quando bolle l'acqua. Poco più di mezz'ora di ebullizione basta per ottenere un brodo discretamente buono: ma la carne che si vuol servire in tavola per lesso, deve cuocere almeno 3, o 4 ore. Anche il brodo, continuando a bollire, diviene vieppiù sostanzioso.

12. Brodo semplice di manzo.

Fate bollir l'acqua, mettetevi il pezzo di manzo compreso l'osso della giunta, salate convenientemente e lasciate bollire a fuoco moderato finchè sia cotta la carne. Passate poi per colatojo il brodo ottenuto, e servitevene a piacere.

Se mettete nella pentola la carne ad acqua fredda, avvertite di schiumarla subito che cominci a bollire.

13. Brodo ristretto.

Si ottiene mettendo a cuocere la carne

con minor quantità di acqua — 3 litri per ogni chilo di carne — e lasciando bollire lentamente finchè il liquido sia ridotto a meno della metà. Devesi peraltro avvertire di salare pochissimo, onde il brodo, così concentrato, non abbia a rimaner troppo salato; in questo caso converrebbe allungarlo, ed allora sarebbe fallito lo scopo di avere del buon brodo ristretto.

14. Brodo ristretto composto.

Mettete sul fuoco una pentola colla quantità di acqua necessaria, e quando questa incomincia a bollire, unitevi un bel pezzo di manzo alquanto magro; indi, trascorsa circa mezz'ora, aggiungetevi un grosso cappone, un piccioncino, e salate moderatamente. Cotti che siano questi volatili, ritirateli dalla pentola, e ponetevi invece una cipolla già cotta sotto la cenere e mondata, una carota ed un poco di sedano, che ritirerete egualmente appena il brodo sia abbastanza aromatizzato; lasciate poscia finir di cuocere il manzo, digrassando il brodo, se ve n'è bisogno; e dopo che avrete passato questo per colatojo, separandolo dalla carne, ripo-

netelo al fuoco, facendolo concentrare alquanto.

15. *Consommè* ossia brodo concentrato.

Prendete 2 chili di carne magra di manzo; tritatela minutamente, pestatela nel mortajo, impastatela con due chiare d'uova, e mettetela al fuoco in una marmitta con 5 litri di brodo, una cipolla, una carota e poco sedano, sbattendo e agitando il tutto finchè cominci a bollire. Allora lasciate riposare, ritirando la marmitta sull'angolo del fornello; unitevi una vecchia gallina, che sia stata prima arrossita sino a mezza cottura, e indi tagliatela a pezzi, fate nuovamente bollire per 5, o 6 ore a fuoco moderato, rimescolando più volte il tutto. Finalmente colate il *consommè* attraverso un pannolino, e servitelo caldo in apposite tazze, sia solo, sia con dei crostini di pane rosolati al burro.

Il *consommè* serve ancora per rinforzare il brodo, ed entra nella composizione di alcune salse.

16. Brodo improvvisato.

Per ottenere in pochi minuti un brodo abbastanza buono e sugoso, prendete della carne di manzo senza grasso, tritatela minutamente, indi pestatela nel mortajo, in modo da ridurla come una pasta; quindi mettetela al fuoco con poc'acqua e una giusta dose di sale. Dopo 10, o 12 minuti di ebullizione, colate il brodo per pannolino, spremendo con forza la carne, e servitevene per l'uso richiesto. È un brodo improvvisato, questo, eccellentissimo e gustoso.

17. Cordiale.

Frullate un tuorlo d'uovo in una tazza, spremetevi un poco di limone, e continuando a frullare aggiungetevi a poco a poco tanto brodo assai caldo quanto basta per una persona.

Esso è corroborante, e giova molto a ristorare lo stomaco travagliato, massime dopo un penoso viaggio, e durante una convalescenza.

18. Brodo di pesce.

Occorrendo di dover servire in tavola un bel pesce lesso, come un dentice, un ragno, un' ombrina, un nasello, un muggine, ecc., potrete utilizzare l' acqua in cui l' avrete cotto per farne un buon brodo di magro. Anche altri pesci minori possono servire per ritrarne un brodo assai gustoso; anzi le gallinelle, le scorpène, i caviglioni, i pesci-preti ed i pesci-capponi, sono, fra i pesci di mare, quelli che danno miglior brodo. Qualunque però sia la qualità del pesce prescelto, lo pulirete togliendoli le squame, se ne ha; indi lo metterete in un recipiente adatto con sale, prezzemolo, rosmarino, sedano, cipolla e lo ricoprirete d' acqua fredda, ponendolo al fuoco. Quando il pesce sarà cotto, lo ritirerete con precauzione per non romperlo, e lo serberete per servirlo freddo: il brodo invece lo rimetterete al fuoco, aggiungendovi un poco d' olio, e lo lascerete bollire per altri dieci minuti; poscia lo passerete per colatojo e lo adoprerete per farne delle minestre di magro, come indicheremo in appresso.

Quanto alla cottura da darsi ai pesci, essa varia di durata a seconda della specie dei pesci medesimi : quelli piccoli basta lasciarli bollire 4, o 5 minuti ; pei grossi un quarto d' ora di ebullizione.

Allorchè il pesce è cotto, si deve aspettare che il suo brodo siasi alquanto raffreddato prima di ritirarnelo ; poichè in tal modo esso prende meglio il gusto degli aromi, e con maggior facilità si può, senza romperlo estrarlo dal brodo.

19. Brodo di muggine alla genovese.

Prendete la quantità di muggini di cui abbisognate ; puliteli, tagliete loro le squame raschiandoli con un coltello dalla coda verso la testa, e poneteli al fuoco nella pesciajuola con acqua fresca, sale, cipolla, sedano e prezzemolo. Allorchè sieno cotti, ritirate il recipiente dal fuoco, lasciate raffreddare un poco, toglietene il pesce e colate il brodo, che poi rimetterete con un poco d' olio al fuoco, onde farlo alquanto concentrare.

20. Brodo di magro alla Certosina.

Fate lessare una mezza dozzina di rane in due litri d'acqua con sale, un poco di burro, cipolla, sedano e maggiorana. Quando saranno ben cotte, colate il brodo, gettando via l'erbe aromatiche, mettete le rane in un mortajo, pestatele insieme ad alcuni gamberi — che avrete fatto cuocere a parte in un soffritto d'olio — e quando ogni cosa sia ridotto come una poltiglia, mettetelo in uno staccio versandovi sopra il suddetto brodo, sicchè colando, porti seco il sugo delle rane e dei gamberi pestati. Infine rimettete il brodo a bollire, onde si concentri meglio, quindi servitevene per minestre di magro.

21. Altri brodi di magro.

Preparate un soffritto di burro, cipolla, carota e sedano; aggiungetevi la quantità d'acqua necessaria e ponetevi a lessare del pesce prescelto; per esempio: un bel luccio, un carpio, od anche più specie di pe-

sci insieme. Fatto cha sia il brodo, colatelo e servitevene per far minestre.

Si fa un eccellente brodo anche con soli gamberi che prima si scottano in acqua bollente — togliendo loro le code — le quali si servono a parte, o si adoprano per guarnizione di pietanze magre; ogni rimanente si pesta nel mortajo facendolo rosolare con un pezzo di burro; indi si aggiunga l'acqua, un poca di cipolla, sedano, del sale in proporzione, alcuni grani di pepe intero; si lasci bollire per un'ora e più, infine si passi il brodo a traverso un pannolino, e sarà fatto.

Sughi ed intingoli.

—

22. Sugo semplice di pomidoro.

Nella stagione in cui si hanno i pomidori freschi, debbonsi — pei bisogni della cucina — preferir questi alla conserva, la quale si suol preparare soltanto per farne uso nell'inverno ed in quei mesi in cui i pomidori non si trovano che a caro prezzo. Se ne ottiene il sugo semplice facendoli bol-

lire per circa mezz' ora in pochissima acqua, e passandoli poscia per istaccio ; al qual'uopo adoprate un mestolo di legno, con cui si premono ripetutamente finchè non rimangano sullo staccio che le bucce ed i semi. Se si vuole che il sugo riesca denso, bisogna gettar via la parte acquosa che passa per la prima. Si può rendere più saporito questo sugo rimettendolo al fuoco con un poco di brodo e qualche droga in polvere, lasciandovelo alquanto concentrare.

23. Sugo di pomidori, composto.

Prendete i pomidori ben maturi tagliateli nel mezzo, metteteli senz' acqua in una cazzeruola unitamente ad una carota e un poco di sedano trinciati, fate cuore il tutto per circa tre quarti d' ora, e passate per staccio premendo con un mestolo, indi, raccolto tutto il sugo, ponetelo nuovamente al fuoco in una cazzeruola con qualche cucchiaiata di brodo, e fatelo concentrare sino al punto che più vi aggrada.

24. Sugo per condir le minestre al brodo.

Trinciate non troppo minutamente una

cipolla, del sedano ed una carota; mettete tutto al fuoco in una cazzeruola con burro e sale; lasciate soffriggere un poco, indi aggiungete qualche pezzetto di carne cotta, un pizzico di funghi secchi — rinvenuti prima nell' acqua calda — e un poco di sugo di pomidori: lasciate così cuocere per un altro quarto d' ora, aggiungendo un po' di brodo per mantener l' umido, e finalmente passate il tutto per staccio. Il sugo che si ottiene si aggiunge alla minestra, quando sia quasi cotta.

25. Sugo per condir le pietanze di grasso.

Fate rosolare in una cazzeruola, con burro e midollo di manzo, un pezzo di carne tagliato a tôcchi, che salerete convenientemente; poscia aggiungete un poco di prezzemolo, sedano, carota, un pugnello di farina, dei funghi secchi rinvenuti prima nell' acqua calda e pomidori spezzati: fate cuocere il tutto per un buon quarto d' ora, indi versate nella cazzeruola mezzo bicchier di vin bianco, e lasciate bollire ancora per alcuni minuti. Finalmente aggiungete del

brodo bollente e fate cuocere, finchè la carne sia quasi spappolata. Allora versate ogni cosa sullo staccio, passate a forza, servendovi di un mestolo, ed avrete un sugo gustosissimo che servirà a condire molte pietanze.

26. Sugo di vitello.

Prendete un pezzo di coscia di vitello; mettetelo al fuoco in una cazzeruola con burro e grasso egualmente di vitello, salate convenientemente, aggiungete un poco di cipolla trinciata, e qualche pezzetto di sedano, e lasciate rosolare la carne da tutte le parti, rivoltandola più volte e spruzzandola con vino bianco: indi unitevi un pizzico di funghi secchi, rinvenuti in acqua calda, e dei pomidori, che avrete prima sbucciati, rotti a pezzetti e mondati dei loro semi: in mancanza di pomidori servitevi di conserva e lasciate cuocere per un altro quarto d' ora; versate poscia nella cazzeruola tanto brodo da ricoprirne la carne, aggiungete un pizzico di farina abbrustolita prima su d' una lamiera di ferro, e lasciate così cuocere a fuoco lento finchè la car-

ne sia quasi disfatta ed il sugo alquanto concentrato. Allora passate per colatojo di latta, procurando col mestolo di spappolare ben bene la carne; poscia rimettete sul fuoco il sugo ottenuto per farlo scaldare, e servitene finalmente per condire minestre asciutte, o vivande a piacere.

27. Sugo di manzo.

Mettete in adatta cazzeruola un buon pezzo di carne di manzo, sia nella coscia o nel culaccio, insieme con burro e midollo, salate a sufficienza, indi aggiungetevi una cipolla trinciata, del sedano, un poco di prezzemolo, carota, pepe e alcuni garofani, lasciate rosolar bene la carne rivoltandola da ogni parte; indi spruzzatela con un poco di vin bianco; unitevi del sugo, o conserva di pomidoro, un pizzico di funghi secchi — che avrete lasciato rinvenire nell' acqua calda — e fate cuocere ancora per altri 15 o 20 minuti. Dopo di che versate nel recipiente tanto brodo da ricoprirne la carne, stempratevi una cucchiajata di farina, già abbrustolita, e lasciate concentrare alquanto l'umido. Separatelo allora dalla carne, quindi

servitene per condir minestre ed altre pietanze.

28. Sugo di pesce per condire zuppe.

Prendete del pesce minuto, e mettetelo a lessare con pochissima acqua, dandogli solo una mezza cottura: indi ritiratelo dal suo brodo, ponetelo in una cazzeruola con soffritto d'olio e cipolla, salatelo, e quando sarà ben rosolato, bagnatelo col brodo suddetto, aggiungendovi anche un poco di conserva di pomidoro, due garofani ed una ciocca di rosmarino. Lasciate così cuocere per un'altra mezz'ora, affinchè il pesce si disfaccia alquanto; poscia versate il tutto sullo staccio, e fate passare, premendo a forza col mestolo. Se il sugo riescisse poco denso, potrete farlo concentrare riponendolo sul fuoco.

29. Sugo di magro per paste-asciutte.

Fate rosolare con 2 ettogr. di burro una ventina di pinocchi, che poscia ritire-

rete, lasciando l' unto nella cazzeruola ; mettetevi allora una cipolla trinciata ed un pizzico di sale, lasciando soffriggere per 10, o 12 minuti. Dopo ciò aggiungete 50, o 60 grammi di funghi freschi, tagliati a fette, il sugo di 5, o 6 pomidori, ovvero conserva sciolta in poca acqua calda, e fate cuocere lentamente per mezz' ora; indi nettate due acciughe salate, togliendo loro la lisca, disfatele con olio bollente, e gettatele nella cazzeruola insieme ai pinocchi suddetti già rosolati, i quali avrete già pestati nel mortajo con un pizzico di farina. Rimescolate il tutto, allungando con poca acqua, e lasciate cencentrare a fuoco lento.

30. Intingolo di pomidoro.

Lasciate rosolare in cazzeruola con olio una cipolla trinciata, 5, o 6 pomidori spezzati, sale in proporzione, e fate cuocere lentamente per circa tre quarti d' ora rimestando più volte. Indi passate per staccio, e coll' intingolo ottenuto conditene le minestre ed altre pietanze.

31. Intingolo di pomidoro con funghi.

Tritate sottilmente una cipolla con un

poco di sedano e prezzemolo; ponete il tutto in una cazzeruola con olio abbondante e sale; lasciate soffriggere per alcuni minuti, aggiungendovi poi sugo, o conserva di pomidori, funghi secchi ammollati ed un pizzico di farina. Fate finalmente concentrare l'intingolo a fuoco lento, e servitevene per condire paste-asciutte da magro.

Minestre e zuppe di grasso.

—

32. Zuppa d' erbe.

Fate bollire in eccellente brodo due mezzetti di acetosa, un cesto d' indivia, quattro cesti di lattuga, un mazzetto di cerfoglio — il tutto antecedentemente mondato, lavato e trinciato — nonchè un poco di sedano, carota e cipolla. Dopo un' ora di cottura, versate tutto in una zuppiera, nel fondo della quale avrete accomodate alcune fette di pane arrostite, o fritte col burro, quindi servite con un buon cacio parmigiano.

33. Zuppa giardiniera.

Prendete cavolo bianco, lattuga, indi-

via, cicoria, bietola, una rapa, due patate, una carota, un poco di sedano, e piselli freschi, se ve ne sono; pulite l'erbe e trinciatele grossamente; mondate e tagliate a fette la rapa, le patate e la carota; lavate ogni cosa nell'acqua fresca, scolate un poco, e mettete al fuoco in una cazzeruola, nella quale avrete già preparato un soffritto di cipolla con burro ed olio, a vostro gusto: indi salate moderatamente, aggiungendovi anche un po' di pepe, e lasciate insaporare per 15 o 20 minuti, rimestando di sovente. Mettetevi del sugo, o conserva di pomidori, facendo cuocere ancora per un quarto d'ora; finalmente aggiungete il brodo necessario, già bollente, continuate l'ebullizione finchè l'erbe siano completamente cotte. Allora versate tutto in una zuppiera, dove già avrete disposte alcune fette di pane abbrustolito, incaciate e servite caldo.

34. Zuppa di cavolo.

Tagliate in quattro un cavolo verzotto, gettandone via le foglie esterne più dure, e le costole troppo grosse; dategli mezza

cottura nell'acqua bollente, indi ritiratelo, ponetelo in un catino contenente acqua fresca, e dopo alcuni minuti riprendetelo, sfogliatelo, fatelo sgocciolare e mettetelo in una cazzeruola con un pezzo di burro, un poca di cipolla trinciata ed una fetta di prosciutto, lasciate così soffriggere il tutto per 15, o 20 minuti, aggiungetevi poscia il brodo che vi occorre, e lasciatelo bollire finchè il cavolo sia ben cotto. Intanto avrete preparato in una zuppiera alcune fette di pane semplici, o arrostite, o fritte, sopra le quali verserete il brodo col cavolo, avvertendo di toglier la fetta del prosciutto.

35. Zuppa di erbe legate.

Pigliate lattuga, bietola e spinaci; trinciate queste erbe, lavatele e mettetele in una cazzeruola con prezzemolo, timo, burro, prosciutto battuto, sale, pepe e spezie, ed anche un pugno di piselli freschi se vi sono. Fate soffriggere alquanto, indi bagnate con qualche cucchiajata di brodo, aggiungete un pugnello di farina, e lasciate cuocer ben bene il tutto. Intanto frullate 4, o 6 uova, secondo la quantità delle erbe ado-

perate, e gettatele nella cazzeruola. Allora cuoprite questa con un testo di ferro, sul quale metterete molto fuoco diminuendone di sotto, ed allorchè le erbe si saranno legate con le uova — a guisa di morbida frittata — ritirate dal fuoco il composto, rompetelo a pezzi col cucchiajo, e mettetelo nella zuppiera con alcuni crostini, o mostacciuoli di pane, che avrete fatto friggere a parte. Finalmente bagnate con brodo, o *consommè*, e servite con del buon parmigiano grattato.

36. Zuppa alla romana.

Battete sul tagliere un ettogrammo di midollo di bue; mettetelo a struggere al fuoco in una cazzeruola, e passatelo per colatojo; quando è raffreddato unitevi due uova, altrettanto peso di mollica di pane — inzuppata prima in eccellente brodo e poi un poco spremuta — un pizzicotto di prezzemolo, noce moscada, formaggio grattato, e sale; riducete il tutto a giusta consistenza, impastando con alquanta farina, e della pasta ottenuta formatene tante pallottole della grossezza di una nocciuola, le quali

metterete a cuocere nel brodo, gettandole nella pentola a poche per volta intanto che il brodo bolle, onde non si disfacciano. Pochi minuti di cottura sono sufficienti. Preparate infine dei mostacciuoli di pane, semplici o fritti al burro, metteteli in fondo alla zuppiera, e versatevi sopra il brodo con le pallottoline suddette.

37. Zuppa al sugo di legumi.

Si fa stemperando nel brodo una specie di poltiglia — dai francesi detta *purée* — la quale si ottiene passando per staccio alcuni legumi a piacere, come piselli, lenticchie, fagiuoli, ecc, unitamente a un poca di zucca, il tutto precedentemente ben lessato. Il brodo così preparato può servire per ogni sorta di zuppe.

38. Zuppa alla francese.

Pulite mezzo chilo di carote novelline, e tagliatele a listerelle sottili della lunghezza di circa tre centimetri, procurando che sieno tutte eguali. Fatele scottare nell'acqua bollente, sgocciolatele e poi mette-

tele a cuocere in brodo ristretto. Ciò fatto, versate il tutto nella zuppiera, nella quale avrete già disposto del pane tagliato a mostacciuoli, e indi rosolato con burro, e servite in tavola con parmigiano grattato.

Alcuni, nel fare scottare le carote nell'acqua bollente, vi aggiungono un poco di zucchero per correggere il sapore asprigno.

39. Minestra di uova a fiocchi.

Frullate tante uova quante sono le persone a cui devono servire, ed aggiungete un poco di fior di farina per ogni tre uova che adoperate, continuando a frullare finchè siasi stemperata. Mettete al fuoco il brodo che vi occorre, e quando bolle unitevi le uova suddette, agitando col mestolo intanto che le versate nella pentola.

Se volete che i fiocchi dell'uova non riescano troppo grossi, aggiungete alle medesime, mentre le frullate, mezza tazza circa di brodo tiepido, poscia versatole così diluite nella pentola in cui bolle il brodo. Cinque minuti sono sufficienti perchè il tutto sia in grado di esser servito.

40. Minestra di patate grattate.

Mondate alcune patate, grattatele come si fa del formaggio, e mettetele a cuocere in buon brodo. Sono necessarj circa tre quarti d'ora di ebullizione.

41. Minestra di semolino.

Mettete al fuoco il brodo che vi abbisogna, e quando comincia a bollire gettatevi il semolino, facendovelo cadere a poco a poco, come a pioggia, e rimenando intanto col mestolo, affinchè non si formino grumi, o bozzoli. Per ogni litro di brodo occorrono circa 75 grammi di semolino, che si lascierà cuocere per alcuni minuti, cioè, finchè, la grana di esso abbia perduta la sua durezza.

Se ne fa uso per le persone malate ma che hanno bisogno di qualche nutrimento, pei convalescenti, ed anche — ma più raramente — come minestra.

42. Farinata bianca.

Prendete la quantità che vi occorre di farina bianca di prima qualità, stemperatela

in una cazzeruola con brodo tiepido, a versatela a poco a poco, mentre col mestolo agiterete l'intriso, onde non si formino grumi. Quando la farina sarà ben stemperata e ridotto il liquido alla densità di una crema, versate tutto nella marmitta, dove già sia altro brodo caldo, rimestate bene col mestolo e lasciate bollire per un quarto d'ora.

Questa farinata — che deve riescire alquanto liquida — è un'eccellente minestra pei convalescenti, atta a riparare le forze, rinfrescante, ed insieme nutriente.

43. Farinata alle uova.

Si fa egualmente come quella descritta qui sopra, aggiungendovi, quando sia cotta, alcuni tuorli di uova già frullati a parte, che verserete nella farinata dopo che questa abbia perduto il bollore e rimestando prestamente col mestolo, affinchè l'uovo non si rappigli. Basta un tuorlo per ogni scodella di farinata, e, volendo, vi si può unire anche un pezzo di burro.

44. Riso e rape.

Mondate e tagliate a fette alcune rape,

ponetele in un piatto, spargetevi sopra un poco di sale, cuopritele con altro piatto e lasciatele così per circa due ore, affinchè si spoglino della parte acquosa, la quale farete scolare dal piatto. Mettete allora le rape in una cazzeruola con un pezzo di burro; fatele rosolare un poco, avendo cura di non lasciarle attaccare al fondo; aggiungetevi del sugo di carne, se ne avrete, o sugo di pomidori, e dopo pochi minuti di cottura versate il tutto nel brodo bollente, in cui farete allora cuocere il riso.

Un quarto d'ora di bollitura dovrebbe essere la giusta cottura del riso; in ogni caso però non si dovranno mai oltrepassare i 20 minuti, giacchè una cottura prolungata lo renderebbe meno saporito. Taluni, peraltro, lasciano bollire il riso per un'ora e più, nella falsa supposizione che possa riescire *indigesto*!

È bene lavare il riso a due o tre acque e farlo sgocciolare prima di metterlo nel brodo, poichè quasi sempre è polveroso — ciò che tuttavia non si fa in Lombardia.

45. Riso e cavolo.

Prendete un cavolo verzotto, gettatene via il torsolo, spogliatelo delle foglie esterne troppo dure, lavatelo, e trinciatelo non troppo minutamente: indi, scolata l'acqua, fatelo cuocere nel brodo, e in ultimo mettete nella pentola anche il riso.

Si può dare un miglior gusto a questa minestra, aggiungendovi un battuto di prosciutto con qualche cucchiaiata di sugo di pomidoro.

46. Riso e sedano.

Mondate e tagliate a pezzi un bel sedano, gettandone via le foglie; fatelo cuocere in buon brodo, indi aggiungete il riso, lasciando sul fuoco la pentola finchè questo sia cotto.

47. Riso e corata.

Fate lessare nel brodo un pezzo di polmone di vitello (pasto); tagliatelo a piccoli dadi, rimettetelo nel brodo, ed appena questo ha rialzato il bollore, mettetevi a cuocere il riso.

48. Riso e piselli.

Pigliate dei piselli freschi sgranati, molto teneri, e gettateli nella pentola insieme al riso mentre il brodo bolle.

Vi si può aggiungere un po' di prezzemolo ben tritato, e qualche cucchiaiatina di sugo di carne.

49. Minestra di farro.

Mettete il *farro* in buon brodo colorato e aromatizzato e lasciatelo cuocere pel corso di circa tre ore, ponendo cura acciocchè non attacchi al fondo: a tal' uopo lo agiterete di sovente col mestolo avvertendo di mantenere il fuoco alquanto moderato.

50. Paste al brodo.

In Italia si hanno molte specie di paste per minestre, e distinguonsi con varî nomi secondo la loro forma, e il diverso taglio. Così vi sono *maccheroni, cannelloni, lasagne, vermicelli, spaghetti, nastrini, bavettine, capellini,* ecc. paste a lungo taglio; e *grandinina, semini, puntine, campanelle, stel-*

line, primiera, ecc. quelle minute. Le migliori qualità si fabbricano a Genova, a Napoli e in Toscana.

Per regola generale le paste, come il riso, si mettono a cuocere nel brodo quando bolle, procurando che il bollore non sia interrotto tranne per pochi istanti: altrimenti il brodo stesso si rende farinoso.

Le paste molto minute non vogliono più di 2, o 3 minuti di cottura; mentre per l'altre specie occorrono 15, 20 e sino 30 e più minuti di cottura.

Comunemente le minestre di pasta si preferiscono alquanto brodose; quindi per ogni litro di brodo possono adoperarsi 120 grammi di pasta minuta, o 160 grammi di pasta grossa. Queste minestre si servon sempre con parmigiano grattato.

51. Minestrone alla milanese.

Nell'estate — e in generale nelle stagioni in cui si hanno varie qualità di erbaggi e di legumi freschi — si suol fare dalle famiglie lombarde una minestra alquanto complicata, alla quale danno il nome di *minestrone*. Ordinariamente vi si met-

tono cavoli, fagiuoli sgranati, fagioletti in erba, fave, piselli, patate, zucchine, sedano, carote, ecc., il tutto cotto nel brodo, a cui si suole unire anche un bel battuto di lardo e prezzemolo con qualche spicchio d'aglio, e un poco di cotenna di majale, o lardone, tagliati a pezzetti.

Chi vuol fare il minestrone, deve aver cura di mettere a lessare nel brodo prima gli ortaggi che richieggono maggior cottura, poi quelli che cuociono più facilmente, ed infine aggiungere il riso, o la pasta, come meglio piace, procurando che riesca poco brodoso. Molti preferiscono di mangiarlo freddo.

52. Paste fatte in casa.

Ammucchiate sopra una tavola ben netta e non verniciata, quella quantità di farina di frumento che vi occorre; nel bel mezzo del mucchio, colle dita della mano aggruppate, fate un buco, ed in questo rompete uno o più uova, secondo il bisogno — un uovo per ogni 200 grammi di farina — aggiungete tante cucchiajate d'acqua tiepida, nella quale avrete prima fatto sciogliere un

po' di sale, quante saranno le uova adoperate, e col cucchiajo medesimo cominciate a sbatter l' uovo e l' acqua insieme, incorporando a poco a poco al liquido porzione della farina circostante: poi non potendo più far uso del cucchiajo, per essersi le pasta resa alquanto densa, continuerete l' operazione colle mani, finchè abbiate fatto incorporare il rimanente della farina e la pasta sia divenuta dura ed uniforme. Se vi riescisse un poco molle, la correggerete aggiungendo altra farina; al contrario, se riescirà troppo dura, vi aggiungerete un poco d' acqua tiepida.

Ben manipolata che sia la pasta, distendetela e tiratela col mattarello in sottilissime sfoglie; lasciate queste per una mezz' ora stese su d' una tovaglia pulita, a fine di farle alquanto prosciugare; poscia ad una per volta mettetele nuovamente sulla tavola dove le avete spianate, avvolgetele su se stesse, e con un coltello a larga lama tagliatele trasversalmente, formandone strisce più o meno strette, secondo che vorrete farne taglierini, nastrini, o lasagne, che poscia svolgerete e farete cuocere in buon brodo.

53. Minestra di pasta grattata.

Inzuppate in acqua tiepida 100 grammi di mollica di pane, fatela un poco sgocciolare, ed impastatela con mezzo chilo di farina, unendovi 2, o 3 uova, un pizzico di sale e 50 grammi di parmigiano. Manipolata la pasta, e dopo che l'avrete ridotta abbastanza dura, la gratterete leggermente, servendovi d'una grattugia, poscia la farete cuocere per 12 minuti in buon brodo ristretto.

Invece della mollica di pane inzuppata nell'acqua, si può anche adoperare del pan biscotto grattato e passato fino per istaccio · e così pure per l'impasto uno può servirsi dei soli tuorli delle uova, avvertendo in questo caso che bisogna triplicarne il numero. Per il resto si opera all'istesso modo.

Minestre e Zuppe di magro.

—

54. Zuppa alla casalinga.

Mettete in una pentola alcuni pomidori spezzati, a cui avrete prima tolti i semi;

unitevi un battuto di basilico, prezzemolo e sedano, due spicchi d' aglio intieri, o tagliati in mezzo, olio, sale e pepe ; lasciate soffriggere il tutto per circa 10 minuti ; aggiungete poscia una quantità proporzionata di pane casalingo — o di farina di segale e di frumento mescolate — che avrete tagliato in piccoli pezzi; versatevi una sufficiente dose d' acqua calda, e fate bollire per circa un' ora, avvertendo di mischiare spesso, affinchè la pappa non si attacchi al fondo e prenda di bruciaticcio. Infine scodellatela, e servitela calda.

55. Zuppa verde alla toscana.

Mondate e trinciate grossamente ogni sorta di erbaggi che possiate avere, come cavolo, lattuga, indivia, bietola, cicoria, (radicchio) ; unitevi una rapa, alcune patate, una carota, sedano — del pari trinciati — e piselli freschi se vi sono : ponete tutto in una cazzeruola, nella quale avrete preparato un soffritto di cipolla con olio ; salate convenientemente, mettetevi anche un poco di pepe, e lasciate al fuoco per 15, o 20 minuti, rimescolando più volte. Poscia aggiun-

getevi del sugo di pomidoro, o conserva sciolta in poc' acqua; fate cuocere ancora per un quarto d' ora, e versatevi infine tant' acqua bollente quanta ve ne occorre per bagnare la zuppa. Lasciate così cuocere completamente gli ortaggi, facendo bollir tutto per circa un altr' ora, poi servite versandolo in una zuppiera dove avrete preparato del pane tagliato a fette. Si usa anche servire questa zuppa senza il pane.

56. Zuppa di erbe alla genovese.

Prendete quattro cavoli-rapa, un cavolo cappuccio, alcuni broccoli di cavol nero, e alquanta bietola; mondate questi ortaggi togliendo le costole troppo grosse e le foglie guaste; trinciate a pezzetti i cavoli-rapa, e stracciate a brandelli il rimanente: lavate ben bene il tutto, mettetelo in una pentola con molt' acqua, un poco di prezzemolo tritato, una giusta dose di sale, e lasciate bollire per un' ora. Indi gettate via una parte dell' acqua, lasciandone nella pentola tanta che basti a cuoprire gli erbaggi; quindi aggiungerete mezzo litro di fior di latte, o di panna, lasciando bollire per un altro

quarto d'ora. Intanto avrete pestato nel mortajo una ventina di foglie di basilico, due spicchi d'aglio, ed un pugno di formaggio grattato; stemperate questo battuto con alcune cucchiajate d'olio, e versatelo nella pentola in due volte, cioè: metà quando il latte avrà bollito — come abbiam detto — un quarto d'ora insieme alle erbe, e l'altra metà dopo dieci minuti, cioè al momento di servire in tavola.

57. Zuppa al pomidoro.

Prendete una cipolla, una carota, del sedano, bassilico e prezzemolo; tritate il tutto sul tagliere, indi mettetelo in una pentola con 3 litri d'acqua e sale in proporzione, nonchè 5, o 6 pomidori spezzati. Dopo bollito tre ore circa, passate allo staccio tutto il contenuto della pentola, schiacciando e premendo bene le erbe ed i pomidori acciò diano tutto il loro sugo, e rimettete poscia al fuoco il liquido ottenuto, aggiungendovi 2 ettogrammi di burro, e lasciando bollire per altri 10 o 12 minuti. Allora versate questa sorta di brodo in una zuppiera, nella quale avrete preparato il pane tagliato

a fette ed abbristolito, e servite con formaggio grattato.

58. Zuppa alle uova.

Lasciate soffriggere in cazzeruola un ettogrammo di burro, finchè abbia preso un bel colore dorato; unitevi allora una cipolla bianca, già trinciata sottilmente, ed un poca di farina; rimescolate, lasciate soffriggere ancora per alcuni minuti, aggiungetevi poscia due litri d'acqua con giusta dose di sale, e lasciate bollire. Intanto sbattete a parte 8 tuorli di uova, ritirate dal fuoco la cazzeruola, e versate subito in quel liquido bollente le vostre uova, agitandole col mestolo affinchè non si rappiglino. Mettete infine nella zuppiera il pane affettato e abbrustolito, versatevi il brodo suddetto, e servite con formaggio grattato.

59. Zuppa al brodo di pesce.

Fate soffriggere in una cazzeruola — con burro ed olio a parti eguali — una cipolla, una carota, del sedano e prezzemolo, il tutto ben tritato; mettete in questo sof-

fritto qualche pesce a vostro gusto, adatto a far del brodo ; salate, lasciate rosolare un poco il pesce ; indi aggiungetevi alcuni pomidori spezzati, o conserva disciolta in poc' acqua, dei funghi secchi rinvenuti e minutamente trinciati, ed a poco per volta versate tant' acqua bollente quanta ne occorra per bagnare la vostra zuppa. Allorchè il pesce sarà ben cotto e quasi disfatto, ritirate dal fuoco la cazzeruola lasciandola raffreddare un poco ; colate poscia il brodo e passate per istaccio quanto rimarrà nella cazzeruola stessa, compresovi il pesce, onde estrarne la polpa ed il succo a guisa di poltiglia, la quale farete stemperare nel brodo già colato, e che rimetterete al fuoco in una pentola per farlo bollire un' altra mezz' ora. Finalmente fatene una buona zuppa con fette di pane abbrustolite, e servitela con parmigiano grattato.

60. Riso e fagiuoli.

Freschi, o secchi che sieno, fate lessare nell' acqua con sale, i fagiuoli che vi abbisogna : quando sono quasi cotti, unitevi alcune zucchettine verdi, ed un pezzo di

zucca gialla; lasciate cuocere completamente il tutto, e colate il brodo così ottenuto. Allora prendete una porzione dei fagiuoli e la zucca, schiacciateli col mestolo e passateli per staccio; il sugo denso che ne ricavate stemperatelo nel brodo medesimo, che rimetterete poi al fuoco in una pentola onde farlo nuovamente bollire. Preparate intanto a parte un soffritto di olio, poche foglie di salvia, due spicchi d' aglio, ed un pizzico di funghi secchi, rinvenuti prima in poc' acqua calda, aggiungendovi del sugo, o conserva di pomidori; versate il tutto nel brodo, ed in questo mentre ponete a cuocere il riso. Unitevi infine il restante dei fagiuoli — quelli cioè che non avete passati per staccio — ed avrete una minestra eccellente.

61. Pasta e fagiuoli.

Farete questa minestra come quella descritta al numero antecedente; solo che invece di riso adoprerete pasta, sia vermicelli, bavette, lasagne, ecc.

62. Pasta e Ceci.

Fate lessar bene i ceci nell'acqua con sale; quando sono ben cotti, aggiungete un soffritto d'olio, del rosmarino ed aglio, che avrete preparato a parte, ed infine mettete a cuocere in questo brodo la pasta, aggiungendo anche del sugo di pomidoro, se vi aggrada.

E quasi inutile avvertire, che prima di mettere il soffritto nel brodo, si deve ritirare quella quantità di ceci che può esser soverchia per la minestra, potendosene di questi fare una vivanda a parte.

63. Paste al brodo di pesce.

Preparate del brodo di pesce, come fu detto altrove, e mettetelo al fuoco in una pentola: quando bolle fate cuocere in esso la pasta che avrete prescelta. Potrete egualmente servirvi del brodo di muggine, ed altre specie di pesce.

64. Riso con *purée* di piselli.

Mette al fuoco in una pentola, con un litro d'acqua, mezzo chilo di piselli secchi,

ma di color verde, e lasciateli cuocer bene, tramenandoli di sovente onde non s' attacchino e prendano di bruciaticcio. Fate intanto lessare a parte, fino a mezza cottura, alcuni cardi, di cui avrete scelto la sola parte bianca; metteteli poscia nell' acqua fredda e lasciateveli sino al momento di adoprarli. Passate per staccio insieme coll' acqua i piselli che avete cotti, premendoli e schiacciandoli col mestolo, e serbate egualmente il sugo, o *purée*, che ne avrete ottenuto. Fate allora un soffritto di olio abbondante, una cipolla, del sedano, del prezzemolo e funghi secchi, il tutto che sia ben tritato; aggiungete a questo soffritto un po' di conserva di pomidoro, poscia i cardi, che sgocciolerete, trinciandoli poi alquanto sottilmente; infine ponete il sugo de' piselli, insieme ad una presa di spezie e sale a sufficienza, lasciando sul fuoco la cazzeruola e rimestando bene il tutto.

Preparato così il condimento per la minestra, fate bollire a mezza cottura mezzo chilo di riso in un litro e mezzo d' acqua e unendovi tutto il contenuto della cazzeruola, lasciatelo finir di cuocere. Allora ver-

sate la vostra minestra in una zuppiera, e servitela calda.

65. Farinata gialla.

Fate un soffritto d'olio e cipolla; aggiungetevi sugo o conserva di pomidoro, versatevi l'acqua che vi occorre la quale avrete prima salata e fatta scaldare a parte. Lasciate poscia che alzi il bollore, e tosto gettatevi della farina di granturco, facendola cadere a poco a poco, mentre con un mestolo dimenerete onde non si formino bozzoli. Per ogni litro d'acqua bastano circa 100 grammi di farina. Questa farina appena è cotta scodellatela e servitela con formaggio grattato. Si fa anche la farinata di granturco, cuocendo la farina con acqua e sale semplicemente, cioè senza soffritto: ma in questo caso convien condirla con del burro e parmigiano grattato, prima di ritirarla dal fuoco.

Minestre asciutte di grasso.

—

66. Paste al sugo.

Le paste che più comunemente si adoperano per farne minestre, cosiddette asciut-

te, sono i cannelloni, i maccheroni, le lasagne, i vermicelli e quelle fatte in casa. Si cuociono nell'acqua con sale, mettendovele quando l'acqua stessa è a gran bollore; si ritirano dal fuoco, si fanno scolare, e accomodandole a strati in un piatto ad alte sponde, si condiscono con sugo di carne e buon formaggio grattato.

Sarà bene scaldare al vapore dell'acqua bollente il piatto nel quale si vuol servire la pasta, tenendolo sul recipiente stesso in cui questa cuoce, poichè tali minestre si raffreddano facilmente.

67. Lasagne alla genovese.

Prendete le lasagne e cuocetele in acqua abbondante con poco sale, procurando che l'acqua riprenda in breve il bollore dopo che vi avrete gettata la pasta. Indi ritirate dal fuoco la caldaia, estraetene le lasagne con una mestola bucata, facendole ben sgocciolare; distendetele a suoli in un gran piatto, e conditele con sugo di vitello, o di manzo e del buon parmigiano grattato.

68. Maccheroni alla napoletana.

Cotti che abbiate i maccheroni nell' acqua con sale, ritirateli dalla loro caldaia, fateli sgocciolare bene, accomodateli a strati in un gran piatto adattato, e a mano a mano conditeli, spargendovi sopra del buon cacio grattato e versandovi del sugo di manzo. Indi rivoltateli col cucchiaio, e serviteli ben caldi.

69. Riso al sugo.

Preparate del buon sugo di carne, mettetelo al fuoco in una cazzeruola, unitevi il riso che avrete prima lavato e asciuttato, e dimenate col mestolo. Dopo alcuni minuti cominciate a versarvi del brodo bollente con un romaiolo, continuando così mano a mano fino a che il riso se ne imbeva. Cotto che sia e che rimanga alquanto prosciugato, avvertite di rimestarlo sempre, onde non si attacchi al fondo. Poco prima di ritirare dal fuoco questa minestra, aggiungetevi del cacio grattato in abbondanza ed un bel pezzo di burro, poi servitela in tavola.

70. Risotto alla milanese.

Mettete un poca di cipolla trinciata in una cazzeruola insieme ad un bel pezzo di burro e del midollo di manzo battuto; lasciate soffriggere, e quando la cipolla sia rosolata, ritiratela col mezzo di una mestola lasciandovi dentro il solo unto. Allora gettatevi il riso, rimestate per qualche minuto, indi versate nella cazzeruola a poco a poco del buon brodo bollente, che a tale scopo terrete pronto su d'un altro fornello, e continuate a tramenare affinchè il riso non si attacchi al fondo. Quando poi sarà a mezza cottura, aggiungetevi un altro po' di burro, del parmigiano grattato, e, se volete rendere più squisito il vostro risotto una salsiccia disfatta nel brodo, con un pizzico di funghi secchi, lasciati prima rinvenire in acqua, o brodo bollente. Finalmente prima di ritirarlo dal fuoco, mettetevi una piccola presa di zafferano in polvere, stemperato in una cucchiajata di brodo; rimescolate ogni cosa ben bene, onde tutto il riso prenda un egual colore giallo, poi versatelo in una zuppiera e servitelo subito.

71. Cappelletti alla bolognese.

Prendete a parti eguali del petto di pollo cotto, sia lesso come arrosto, e del magro di majale nell' arista, egualmente già cotto : tritate minutamente questa carne sul tagliere ; indi ponete questo battuto in un tegame, unendovi uno o più uova, secondo la quantità della carne che avrete adoperata, un poco di ricotta, del parmigiano grattato in abbondanza, un poche di spezie, tra le quali qualche pizzico di noce moscada ; rimestate ben bene il tutto, onde assimilare l' impasto, e servitevene pel ripieno dei cappelletti, che siamo per descrivere.

Tirate le cialde di pasta, tagliatene tanti piccoli dischi del diametro di uno scudo d'argento da cinque lire, servendovi all'uopo di un bicchierino capovolto; mettete sopra ciascuno di questi dischi un poco del ripieno suddetto, pigliandolo col manico d' un cucchiajno ; piegateli in mezzo onde chiuderne il ripieno ; riunite ed attaccate insieme le due punte opposte, come per formare, d'ogni disco piegato, un piccolo côno cavo, e rovesciando a questi esternamente il lembo al-

l' intorno, formerete i cosiddetti cappelletti. Un poco di pratica vi farà riescire espertissimi in questa bisogna.

I cappelletti si cuociono al brodo o nell' acqua, si fanno scolare e si condiscono con sugo di carne e del buon parmigiano grattato, accomodandoli a suoli in un gran piatto adattato.

72. Maccheroni ripieni.

Occorre anzitutto procurarsi dal vermicellajo dei maccheroni assai grossi, tagliati alla lunghezza di 6 a 8 centimetri (a Firenze diconsi *penne*) e fabbricati al momento, per modo che la pasta, essendo fresca, possa cedere alla pressione delle dita senza rompersi. Prendete poscia del magro di vitella, poppa pure di vitella, un' animella ed alcuni schienali — mezzo chilo circa in tutto — e fate rosolare in una cazzeruola per un quarto d' ora con burro, cipolla, prezzemolo e sale: tritate indi ogni cosa sul tagliere, e poi pestatelo nel mortajo. Ciò fatto, mettere questo battuto in un recipiente, aggiungetevi 3 tuorli di uova con due sole chiare, un po' di mollica di pane inzuppata nel brodo,

30 grammi di parmigiano grattato e poche spezie; mescolate bene il tutto, ed avrete il ripieno pei nostri maccheroni. Prendete allora questi ad uno per volta, riempiteli senza troppo stivarli, e serratene le estremità comprimendole colle dita. Poscia accomodate in un tegame i maccheroni così ripieni, versatevi sopra del sugo di carne allungato con alquanto brodo, spargetevi del buon parmigiano grattato, e fateli cuocere lentamente con fuoco sotto, e sopra. Li servirete caldi nello stesso tegame dove si sono cotti.

73. Gnocchi bianchi.

Formate una pappa alquanto densa, cuocendo una quantità di mollica di pane con latte e sale: versate questa pappa in mezzo ad un mucchio di farina bianca, che avrete preparata sulla madia, ed impastatela, incorporandovi tanta farina quanta ne occorre per ottenere una pasta della consistenza di quella che adoprasi per fare il pane. Manipolata che sia questa pasta, fatene tanti bastoncelli, tagliandoli trasversalmente a piccole porzioni, formando tanti gnocchi.

Fateli poscia cuocere nell' acqua bollente, sgocciolateli, metteteli a suoli in un gran piatto adattato, spargendovi a mano a mano del buon parmigiano grattato e versandovi sù del sugo di carne, serviteli ben caldi.

Potrete aggiungere alla pasta, nel manipolarla, due tuorli d' uovo e un poco di burro, e così gli gnocchi riesciranno più delicati. In un modo più semplice, ma egualmente delicato, si possono fare gli gnocchi preparando prima, invece della pappa col latte, una farinata alquanto densa e impastando poi questa sulla madia con altra quantità di farina, sino ad ottenerne una pasta di qualche consistenza.

74. Gnocchi d' oro.

Prendete della farina di granturco freschissima e bene stacciata; mescolatela ad un terzo di farina bianca, mettendo l'una e l' altra in un calderotto, e stemperate il miscuglio con brodo tiepido, che verserete a poco per volta, dimenando con un mestolo, finchè l' intriso sia riescito alla densità d'una polentina. Indi ponete sul fuoco il cal-

derotto medesimo, fate cuocere la farinata, non cessando mai di tramenarla, e quando sia ridotta a certa consistenza, ritiratela dal fuoco, lasciandovela raffreddare per circa un quarto d' ora. Poscia con un cucchiajo prendete dal calderotto piccole porzioni di tale polenta, mettetele ad una ad una in un piatto, che manterrete caldo sul vapore dell' acqua bollente, ed appena formato un suolo, condite con sugo di carne e parmigiano grattato. Continuate così finchè avete polenta, operando con sollecitudine onde gli gnocchi non si raffreddino troppo, e servite in tavola.

75. Batufoli.

Fate una polenta alquanto dura, cuocendo 8 ettogrammi di farina di granturco in 2 litri d' acqua con giusta dose di sale; appena cotta ritiratela dal fuoco, ed a cucchiajate disponetela entro un gran piatto, formando come tante polpette della grossezza d' un uovo, l' una vicina all' altra, finchè avrete compiuto il primo suolo, che tosto condirete con buon sugo di carne e parmigiano grattato in abbondanza: conti-

nuate così sovrapponendo un suolo sull' altro finchè avete polenta, e servite ben caldo.

76. Taglierini pasticciati.

Preparate le sfoglie di pasta avvolgetele su sè stesse, tagliatele trasversalmente con un coltello bene affilato, in modo da farne tante listarelle non più larghe di due millimetri — circa la grossezza d' uno scudo — così avrete fatti i taglierini. Fateli allora cuocere nel brodo, lasciandoveli bollire per 12 o 15 minuti; indi ritirateli con una mestola bucata, fateli sgocciolare, metteteli in una teglia di rame con burro, sugo di carne, alcuni fegatini di pollo cotti nel sugo stesso e tagliuzzati, un tartufo sottilmente affettato a parmigiano grattato; coprite la teglia con un testo di ferro, e fate grogiolare ogni cosa con fuoco sotto, e sopra.

Minestre asciutte di magro.

—

77. Taglierini al burro.

Fate i taglierini cuoceteli nell'acqua bol-

lente con sale ; ritirateli con una mestola bucherellata, lasciateli sgocciolare, e metteteli in gran piatto con un bel pezzo di burro fresco, rivoltandoli con due forchette e spargendovi a più riprese del buon parmigiano grattato. Quando il burro — pel calore de' taglierini — si sarà completamente liquefatto, servirete in tavola.

Devesi procurare di mantener caldo il piatto in cui si condiscono i taglierini, onde questi non si raffreddino di troppo : gioverà pertanto tenere il piatto stesso, durante l' operazione, su d' una marmitta in cui sia dell' acqua a bollore.

In Lombardia usano di far rosolare il burro prima di servirsene per condire la pasta : a tal' uopo mettono il burro al fuoco in una cazzeruola ; lo lasciano soffriggere finchè abbia preso un color biondo dorato, quindi lo versan caldo sulla pasta.

78. Maccheroni al burro.

Cuocete i maccheroni nell' acqua con sale ; sgocciolateli, metteteli, in un gran piatto e conditeli con burro fresco e parmigiano grattato, operando in tutto come abbiamo detto sopra pei taglierini.

Si preparano allo stesso modo le altre paste a lungo taglio, come lasagne, bavette, vermicelli, cannelloni, ecc. In generale poi, per ogni chilo di pasta occorrono circa 2 ettogrammi di burro ed un ettogrammo di parmigiano.

79. Paste asciutte in diverse maniere.

Potrete preparare delle eccellenti minestre asciutte condite al magro, facendo cuocere nell' acqua con sale quella specie di pasta che più vi aggrada, sia di vermicellajo, sia fatta in casa, la quale dopo sgocciolata accomoderete in un piatto adattato e che condirete con un intingolo di vostro gusto.

80. Vermicelli all' acciugata.

Cuocete i vermicelli nell' acqua a bollore, che avrete prima salata; scolateli, e mettendoli in un piatto adattato, conditeli con parmigiano grattato e con alcune acciughe salate, le quali prima pulirete, privandole della lisca del mezzo, e disfacendole poscia con olio caldo.

Salse e acciugate.

81. Salsa di ramolacci, o ravanelli.

Mondate alcuni ramolacci, ritenendo solo la parte interna più tenera e più bianca, grattateli, metteteli in una salsiera con poco sale, e stemperate il tutto con aceto bianco, in guisa che la salsa riesca alquanto densa.

Se ne fa specialmente uso con lessi di grasso.

82. Agliata.

Pestate nel mortajo alcuni spicchi d'aglio, dopo averli sbucciati; aggiungetevi dell' olio fino, e col pestello comprimete girandolo intorno onde stemperar bene l' aglio, e ridurre l' intriso uniforme — quasi come una crema.

Adoprasi pel pesce lesso, ed anche per condirne erbaggi e legumi.

83. Senapa ad uso mostarda.

Prendete della farina di senapa, morbida e fresca, che sia di un giallo cupo,

oleosa e di gusto pungentissimo; mettetela in apposito vasetto e stemperatela con vino bianco, che prima avrete fatto bollire con un poco di sale ed una cipolletta steccata con 4 garofani, e poscia avrete colato attraverso un pannolino per separarne la cipolla medesima. Sciolta la senapa, e ridottala alquanto densa, chiudete il vaso, acciò non perda della sua fragranza, quindi servitela con ogni sorta di lessi.

84. Salsa di pomidoro.

Tritate minutamente un poca di cipolla, bassilico, prezzemolo e sedano; fate soffrigger tutto con olio, e dopo alcuni minuti aggiungetevi alquanto sugo di pomidori, lasciando cuocere ancora un poco. Questa salsa si serve calda con ogni sorta di lessi, sia di grasso, come di magro.

85. Acciugata.

Dopo aver pulite ed aperte le acciughe, togliendo loro la lisca del mezzo, met-

tetele in un tegamino con olio, fatele scaldare al fuoco, intanto che con una forchetta le comprimerete per tutti i versi. Per tal modo, tosto che l' olio cominci a soffriggere, le acciughe si saranno completamente disfatte.

Se ne condiscono le paste-asciutte, il pesce lesso, le insalate, le uova sode, i legumi ed altre vivande.

86. Acciugata composta.

Preparate l' acciugata come sopra descritta, ed unita al sugo di pomidori, fate soffriggere per alcuni minuti, indi aggiungete un pugno di capperi, mescolando bene il tutto.

Questa salsa si adopra più specialmente per condire il pesce lesso : ma può servire anco per altre pietanze.

87. Salsa piccante.

Pulite due acciughe salate, e togliete loro la lisca ; indi pestatele nel mortaio insieme ad alcuni pinocchi, dei capperi, aglio, prezzemolo ed un poco di mollica di pane

inzuppata nell' aceto, passate tutto per staccio, stemperate con olio l' impasto ottenuto, aggiungetevi due cucchiaiate d' aceto, nel quale avrete prima fatto sciogliere un poco di sale, e servitevi di questa salsa per condire del cavolfiore, i fagiuolini in erba, dei pesci ed altre vivande.

88. Salsa majonese.

Sbattete con un mazzetto di fuscelli due tuorli di uova unitamente al sugo di un limone e sale quanto basti: aggiungetevi a poco a poco mezzo bicchiere di olio fine, e quando il composto diverrà spumante, passatelo al fuoco in una piccola cazzeruola continuando a sbattere; indi appena comincia a condensarsi versatevi, goccia a goccia, un poco di aceto sbattendo sempre, ed avvertendo di non lasciar troppo sul fuoco la salsa, acciocchè l' uovo non si rappigli. Con questa si puo condire il pesce, le uova ed alcuni erbaggi a lesso.

89. Savore di noci.

Mondate alquante noci, togliendo loro il guscio e la pellicola; pestatele nel mor-

tajo insieme ad un poco di midolla di pane inzuppata nell' acqua, e due spicchi di aglio; aggiungete una presa di pepe, olio ed agro di limone, stemperando bene il tutto, e servite con salsiera, o sopra le vivande, secondo il gusto. Invece di agro di limone, si può adoprare dell' agresto — che in tal caso si spreme a parte, e si cola per pannolino prima di unirlo alla salsa.

90. Burro all' acciuga per crostini.

Pulite della loro lisca sei acciughe; pestatele nel mortajo, aggiungendovi 150 grammi di burro assai fresco, impastate il miscuglio agitandolo col pestello, e infine passate per staccio. Avrete così una specie di manteca, la quale stenderete sopra crostini di pane per servirli fra i principj di tavola.

91. Salsa alla cacciatora.

Mescolate insieme un bicchier di vino bianco, altrettanto brodo, il sugo d' un limone, una manciata di pane grattato, due cucchiajate di olio, un poco di cipolla e prez-

zemolo trinciati, una foglia di alloro, del sale, pepe e noce moscada in polvere: fate bollir tutto per alcuni minuti, ed avrete una salsa che potrete adoprare colla selvaggina, unendovela alcuni istanti prima di ritirare dal fuoco la selvaggina stessa precedentemente cotta.

Guarnizioni diverse.

—

92. Guarnizione di funghi.

Fate un battuto di prezzemolo, cipolla e mezzo spicchio di aglio; mettetelo al fuoco in cazzeruola con un pezzo di burro, e lasciate soffriggere un poco; indi unitevi i funghi, che avrete prima puliti e tagliati a fette, ed un pizzico di farina; voltate e rimestate col mestolo per circa 10 minuti, versatevi un poco di brodo ed altrettanto vin bianco, lasciate cuocere lentamente per un' ora, e finalmente aggiungete sugo, o conserva di pomidoro, o meglio sugo di carne, sale in giusta dose, poco pepe, lasciando finir di cuocere: indi servitevene per l' uso.

93. Guarnizione di tartufi.

Preparate un soffritto di cipolla, un po' di aglio e prezzemolo ben tritati, mettendo il battuto al fuoco con burro ed olio in parti eguali: unite a questo soffritto i tartufi, dopo averli mondati ed affettati sottilmente; aggiungete sale, pepe e poche spezie, e non appena i tartufi avranno cominciato a prendere il caldo, versatevi sopra del vin bianco, in cui avrete stemperato poca farina. Lasciate cuocer lentamente, rimestando più volte, e quando l'umido si sarà condensato, ritirate dal fuoco la cazzeruola, versando il contenuto sulla vivanda che voleto guarnire.

94. Guarnizione di piccole patate.

Provvedetevi di patate novelline che siano piccole; scottatele nell'acqua bollente, onde poter togliere loro la buccia, e mettetele a rosolare al fuoco col burro e sale necessario, avvertendo di rimuoverle spesso con un cucchiajo, sia perchè non attacchino al fondo della cazzeruola, sia perchè possan prendere egual calore. Prima

di ritirarle dal fuoco, aggiungetevi un poco di prezzemolo minutamente tritato, e servitevi poi di questa guarnizione per contornarne il lesso, o l' arrosto.

95. Spinaci al burro.

Mondate alquanti spinaci, togliendoli le costole ; lavateli nell' acqua fresca, e dopo averli sgocciolati, metteteli al fuoco in una pentola, che lascerete coperta onde cuocino in forza del vapore stesso ch' essi producono. A mezza cottura ritirateli, spremeteli bene, e rimetteteli al fuoco in una teglietta con un pezzo di burro e sale in proporzione : poscia aggiungete un pugno di pinocchi e dell' uva passolina, lasciate compiere la cottura, rimestando più volte. Potete servirvi di questi spinaci come guarnizione per lessi ed altre pietanze.

96. Patate *machès.*

Lessate le patate che vi abbisognano ; sbucciatele mentre son calde, e pestatele assai bene ed a poche per volta in un mor-

tajo. Bagnate poscia con un poco di brodo la pasta così ottenuta, passatela per staccio, e mettetela in cazzeruola a bagno-maria, aggiungendovi un poco di burro, e sale necessario. Mischiatene bene il tutto, e guarnitene lessi di grasso.

Invece di brodo si potrebbe, volendo, adoperare del latte: ma in tal caso è da avvertirsi che nell' estate le patate in breve s' inaciderebbero.

Lessi di grasso.

—

97. Manzo lesso.

La carne di manzo fornisce un lesso gustosissimo, da preferirsi ad ogni altro: devesi però procurare che sia tagliata in un sol pezzo compatto — anzichè in forma di fetta sottile — e che non abbia nè cartilagini nè callosità. Il tempo necessario per una giusta cottura non si può determinare con precisione: giacchè dipende dalla qualità della carne, la quale naturalmente cuoce tanto più presto quanto più è giovane la bestia da cui proviene, o quanto meno ne

è recente la macellazione. Tuttavia non è difficile giudicare del grado di cottura a cui perviene successivamente la carne, purchè si abbia l'avvertenza di farne esperienza immergendovi di tanto in tanto una forchetta — quando questa penetra facilmente, la carne è cotta. Allora si ritira dal suo brodo il lesso, e si serve contornato di prezzemolo fresco oppure con qualche salsa a parte, ovvero secondo è indicato alle rubriche *Salse e Guarnizioni*.

Qualora il lesso non debba esser servito appena cotto, convien tenerlo immerso nel suo brodo a moderato calore, e non già lasciarlo all'asciutto, per bagnarlo soltanto al momento di portarlo in tavola, come fanno taluni.

98. Vitello lesso.

Il petto, la coscia ed il culaccio sono le parti del vitello che meglio si prestano per farne un buon lesso. Se si vuol cuocere insieme carne di manzo e di vitello, devesi aver l'avvertenza di mettere nella pentola prima la carne di manzo, e quando questa sia a mezza cottura aggiunger quella di

vitello, la quale cuoce ordinariamente in meno di due ore.

99. Lingua di vitello, lessa.

La farete lessare come la carne di manzo, ma non insieme: perocchè dovendosi far uso del brodo, questo riescirebbe troppo grasso e disgustoso — almeno per farne una minestra.

Dopo che la lingua sarà cotta, spellatela, e servitela con qualche salsa di quelle indicate anteriormente.

100. Zampetti e cotenne di majale lesse.

Pulite gli zampetti e le cotenne con acqua bollente, e mettete gli uni e le altre a lessare in sufficiente quantità di acqua, unitamente ad una cipolla con due garofani; salate, secondo il bisogno, e quando ogni cosa sia ben cotto, ritiratelo dal brodo, e servite caldo con qualche salsa piccante, o con senapa.

101. Testa di majale lessa.

Farete lessare la testa del majale nello stesso modo degli zampetti. ma quando è a

mezza cottura la ritirerete dalla pentola, e messala sul tagliere la disosserete, ajutandovi con un coltello e procurando di non spezzare nè deformare la testa, la quale rimetterete poi nel suo brodo onde farvela finir di cuocere a fuoco lento. Anche questa si serve con mostarda di senapa, o con salsa piccante.

Il grasso che si ritrae dal brodo — quando questo è raffreddato — può anche servire a diversi usi della cucina.

102. Tacchina lessa.

Dopo aver pelato e sbarazzato delle sue interiora la tacchina — preferibile sempre al maschio — esponetela per un momento alla fiamma onde bruciarne la peluria; indi lavatela nell' acqua fresca, fatela sgocciolare, e mettetela a lessare in sufficiente quantità di acqua con giusta dose di sale.

103. Tacchinotto all' istriona.

Pulito che abbiate il tacchinotto come fu già detto sopra, copritelo da ogni lato

con quattro fette di prosciutto, 2 foglie d'alloro, e 4 fette di limone; indi cospargetelo con qualche pezzetto di *macis*, e così accomodato avvolgetelo diligentemente entro una salvietta di bucato, cucendovelo strettamente. Mettetelo allora a lessare in una pentola con acqua, sale, cipolla, prezzemolo, sedano, carota e mezzo litro di vin bianco; quando è cotto ritiratelo dalla pentola, lasciatelo raffreddare entro la stessa salvietta, e quindi svolgetelo per servirlo così freddo in un gran piatto con guarnizione di gelatina.

104. Cappone lesso.

Scegliete un bel cappone grasso, che abbia la pelle bianca, anzichè gialla; vuotatelo delle interiora, lavatelo bene, e mettetelo a cuocere in una pentola con acqua sufficiente e sale, ovvero nel brodo in cui siavi già del manzo, aggiungendovelo in tal caso circa un'ora prima che questo sia completamente cotto — se volete servire insieme e manzo, e cappone.

Anche il cappone si può servir freddo, ed allora la guarnizione più adatta è la gelatina.

105. Pollastra lessa.

Fatela eguale in tutto come il cappone, e come quello servitela calda insieme al manzo, ovvero fredda a parte, con qualche guarnizione.

106. Piccioni al vapore.

Empite di acqua, sino a metà, una pignatta alquanto profonda; adattatevi internamente una rete metallica, fatta apposta, in modo che resti distante almeno di 8, o 10 centimetri dalla superficie del liquido; mettete l'apparecchio sul fornello, e tosto che l'acqua comincia a bollire, adagiate sulla rete suddetta uno, o due piccioni, già vuotati dalle interiora e lavati, e nell'interno de' quali abbiate messo una giusta dose di sale ed un pezzetto di burro. Fatto ciò sovrapponete alla pignatta il suo coperchio, lasciando che i vostri piccioni cuocino in forza del vapore che si sviluppa dal liquido bollente, avvertendo solo di rivoltarli dopo mezz' ora di bollitura, ricoprendo subito la pignatta.

107. Piccioni all' infernale.

Pulite due piccioni, salateli internamente, e metteteli con un pezzetto di burro a cuocere al bagno-maria. A tale scopo sarà bene che abbiate un' apposito recipiente di latta a foggia di scatola, munito del suo coperchio ed avente superiormente all' intorno saldati tre uncini di fil di ferro, mediante i quali possa appoggiare sull' orlo di altro recipiente più amplio, contenente l' acqua, e dentro cui la scatola contenente i piccioni rimanga immersa sino alla metà.

Avrete cura di non esporre al bagno-maria i piccioni finchè l' acqua non bolla, e di tener sempre chiuso il recipiente in cui son quelli, solo aprendolo un' istante dopo un' ora, onde rivoltarli. In questo modo i piccioni richiedono circa due ore di cottura. È una pietanza strana questa, ma buona.

Lessi di magro.

—

108. Lesso di pesce.

Per far lessare i pesci — massime quelli grossi — si fa uso di un apposito

recipiente, detto *pesciajola*, che ha la forma di una cazzeruola oblunga, munita di un doppio fondo mobile bucherellato, il quale serve per sollevare il pesce quando è cotto, ed estrarlo dal suo brodo senza romperlo. Si prendono i pesci prescelti, si toglie loro le scaglie raschiandoli colla lama di un coltello dalla coda verso la testa; si sbarazzano delle branche e delle interiora, avvertendo di lasciar loro il fegato e l'ovaia; si lavano, si adagiano sul fondo della pesciajola con cipolla, sedano, rosmarino e prezzemolo: si ricoprono di acqua fresca, si salano e si pongono al fuoco.

Il pesce si lessa semplicemente anco con acqua e sale, specie se non si debba adoprare il suo brodo. In un modo, o nell'altro, il pesce — cotto che sia — si ritira dal fuoco, e si lascia così in disparte almeno per un quarto d'ora; si estrae indi diligentemente, e adagiandolo su di un piatto oblungo, si serve caldo, o freddo a piacere, contornato di prezzemolo fresco, onde ognuno se lo condisca nel proprio piatto con olio, sale, pepe e limone, ovvero con qualche salsa servita a parte in apposita salsiera.

109. Baccalà lesso.

Fatelo prima ammollare nell' acqua per una notte, e mettetelo poscia a lessare in una pesciajola con altr' acqua, ma senza sale. Pochi bollori bastano per cuocerlo. Devesi avvertire di non porlo al fuoco se non quando l' acqua bolla, avvertendo di tagliarlo prima in 4, o 5 pezzi.

Il baccalà lesso dev' esser bello, bianco e piuttosto grosso. Si condisce al momento di servirlo, con olio, limone e pepe, ovvero con acciugata.

110. Salumi diversi a lesso.

Lo stoccafisso, già aperto e ben battuto, si fa ammollare come il baccalà, poi si cuoce a lesso e si condisce come quello : solo aggiungendovi il sale, sia nell' acqua in cui si fa lessare, sia nel condimento.

Il salmone, la sorra, la tonnina, si fanno egualmente lessare, ma senza sale : indi si tagliano a fette e si condiscono semplicemente con olio, aceto e pepe.

111. Legumi a lesso.

I fagiuoli d'ogni specie, i ceci, le lenticchie e le fave sono i legumi che più comunemente si usa mangiar lessi: si mettono ad acqua fredda, con sale, e si fanno cuocere per parecchie ore. Le fave ed i ceci, quando sieno secchi, debbonsi tenere in molle almeno per 12 ore, prima di farli cuocere: anzi i ceci, per quanto si facciano ammollare e per prolungata cottura che si dia loro, rimangono quasi sempre duri, se non si ha l'avvertenza di mettere nell'acqua stessa in cui cuociono due presoline di soda, oppure della potassa, chiusa in un pannolino molto fitto.

Questi legumi si servono di preferenza caldi, e si condiscono con olio, limone, o aceto, secondo i gusti, sale e pepe. Trattandosi di fagiuoli, si rendono più appetitosi, unendo al condimento qualche acciuga salata disfatta nell'olio.

112. Erbaggi a lesso.

I broccoli, i cavoli neri, i cavolfiori, la *cicoria*, ossia radicchio, le bietole, gli spinaci, i talli di rape, i fagiuolini in erba, le

zucchine, i carciofi, gli sparagi, i cardoni, l' indivia, ecc., sono tutti ortaggi che si mangiano a lesso, conditi ad uso insalata, o diversamente. In generale. dopo averli mondati secondo la loro specie e lavati, si mettono a cuocere in acqua bollente: solo fanno eccezione gli spinaci e le bietole, che possono mettersi al fuoco anche senz' acqua, bastando quella che fanno l' erbe stesse cuocendo — purchè tengasi coperta la pentola, onde impedire un' abbondante evaporazione.

Gli sparagi si mozzano un poco dalla parte del bianco, e si mettono a lessare legati a mazzi.

Il tempo necessario per cuocere ciascuno dei suddetti ortaggi varia a seconda della loro durezza: si giudica però dal conveniente grado di cottura di essi premendoli fra due dita, od assaggiandone.

Le rape, gli spinaci, le bietole, dopo che sono cotte devonsi gettare nell' acqua fredda e lasciarvele per circa un quarto d' ora, indi spremere assai bene. L' indivia e il radicchio si possono spremere appena tolti dall' acqua in cui hanno cotto. I cavoli, i broccoli, i fagiolini in erba, i carciofi ecc., si fanno sgocciolare alquanto, e basta.

Quanto al modo di servire questi diversi ortaggi, abbiamo già detto poco sopra che si usa condirli come l'insalata: cioè con olio, aceto, sale e pepe; tuttavia gli sparagi si preferisce condirli con burro liquefatto e parmigiano grattato. I broccoli ed i cavoli neri si usa servirli con fette di pane abbrostolite, stropicciate con aglio ed inzuppate nell'acqua stessa in cui si son fatti cuocere i cavoli: queste fette si accomodano in un piatto, e sopra di esse si distendono i cavoli, od i broccoli.

113. Patate lesse.

Le patate si mettono al fuoco con acqua fredda e si fanno lessare; indi si sbucciano mentre son calde, tagliansi in mezzo, se sono piccole, od in più fette se grosse, e si condiscono come l'insalata, oppure con l'agliata, alla quale si può aggiungere anche un poco di prezzemolo, tritato sottilmente.

Si usa lessare le patate anche al vapore: ciò che si fa tenendole col mezzo di una rete metallica sospesa sopra la bocca di una caldaja, la quale si sarà empita di acqua soltanto sino alla metà; poscia dovrà

coprirsi con un' altra caldaja capovolta per modo che gli orli dei due recipienti combacino fra loro. Lasciando bollir così l' acqua a gran fuoco, il vapore che se ne sviluppa farà cuocere perfettamente le patate, le quali riesciranno più saporite che se fossero lessate nell' altra maniera: cioè immerse nell' acqua. Taluni le scottano, abbrustolite sotto la cenere: ma ciò non appartiene a questo genere di vivande.

114. Ballotte.

Si scelgono delle buone castagne, rigettando tutte le guaste; indi si mettono al fuoco in una pentola con acqua, sale e finocchio, lasciandole lessare sino a giusta cottura.

I marroni — o castagne che siano — si possono mondare del loro guscio prima di farli lessare, ed allora diconsi *pelate*, invece di bollotte.

115. Marroni alla romagnola.

In Romagna si fanno lessare le castagne dopo averne inciso il guscio con un taglio trasversale in prossimità del picciuolo,

scelgono a tal' uopo dei grossi marroni, e praticatovi il taglio suddetto, li mettono a lessare con acqua, sale ed alcune foglie d' alloro.

I marroni così lessati chiamansi in Romagna *castroni*.

Erbaggi, funghi e legumi.

—

116. Pomidori alla casalinga.

Prendete i pomidori non troppo maturi; tagliateli in mezzo, togliete loro i semi, fatene scolare la parte acquosa, e accomodateli in una teglia, adagiandoveli colla loro parte convessa di sotto; indi spargetevi sopra dell' aglio, e del prezzemolo minutamente trinciati, sale, pepe, parmigiano grattato, ed olio in quantità sufficiente, Preparati così i vostri pomidori, mandateli al forno, ovvero fateli cuocere in casa con fuoco di brace, sotto e sopra.

117. Spinaci di magro con uova.

Mondate gli spinaci, lavateli e fateli lessare; indi spremeteli, metteteli in una

cazzeruola con burro e sale in proporzione, e quando avranno soffritto per circa un quarto d' ora versatevi due o tre uova sbattute, a cui unirete del parmigiano grattato ed un poco di maggiorana. Rivoltate ben bene con un mestolo, procurando di non far rialzare il bollore, affinchè l' uovo non si rappigli; poi ritirate dal fuoco i vostri spinaci, che servirete con crostini di pane fritti nell' olio.

118. Spinaci all' olio.

Fate lessare e spremete gli spinaci come abbiam detto sopra; trinciateli grossamente, e metteteli in una cazzeruola con olio, aglio, sale e poco pepe. Lasciateli soffriggere per 15, o 20 minuti, rivoltando spesso, e serviteli caldi.

119. Spinaci alla buona donna.

Mettete dell' olio a soffriggere in una teglia; fatevi rosolare un pugno di pinocchi, ed aggiungete poscia gli spinaci già lessati e spremuti, due spicchi di aglio trinciati, un pizzico di uva passolina e sale in

proporzione. Lasciate cuocere per circa mezz' ora, rimestando più volte, e servite con crostini di pane fritto.

120. Broccoli strascinati.

Lessate i broccoli, già prima nettati e tagliati a quarti; fateli sgocciolare; rimetteteli al fuoco con del grasso di arista, e lasciateli soffriggere per mezz' ora, tramenandoli più volte affinchè possano incorporare tutto l' unto. Non importa salare, giacchè il grasso dell' arista dovrebbe esser già salato abbastanza: se ciò non fosse, si potrebbe correggere il difetto dopo assaggiati i broccoli.

121. Cavolfiore pasticciato.

Date mezza cottura ad una grossa palla di cavolfiore con acqua e sale; fatela sgocciolare, tuttora ben calda, mettetela in una cazzeruola adattata, il fondo della quale abbiate ricoperto di larghe fette di prosciutto. Avvertite però di stendere in modo il cavolo che la parte d' onde fu spiccato il torsolo resti in sù, e conseguentemente il

fiore posi sulle fette del prosciutto. Riempite allora i vuoti con un battuto di carne già cotta, mollica di pane inzuppata nel brodo, un poco di cipolla, prezzemolo, od altro a piacere vostro, il tutto ben tritato insieme e convenientemente dosato di sale e spezie; bagnate con alcune cucchiajate di brodo, e lasciate finir di cuocere lentamente, in modo che non vi resti umido. Rovesciate diligentemente il contenuto in un piatto, togliete le fette del prosciutto, e servite semplicemente — oppure con qualche salsa a vostro grado.

122. Zucchine ad uso funghi.

Tagliate a fette le zucchine, e fatele cuocere in cazzeruola con olio, aglio trinciato, sale e pepe.

123. Zucchine in salsa.

Prendete zucchine molto piccole, togliete loro il fiore ed il gambo, lavatele nell'acqua fresca, e dopo averle fatte un po' sgocciolare, mettetele al fuoco in una pentola con olio, aglio trinciato, un poco di nipi-

tella od origano, sale, pepe e pochissimo aceto: lasciate cuocere a lento fuoco, tenendo coperta la pentola — scoprendola soltanto una volta, o due per agitarne il contenuto — ed allorchè le zucchine sieno cotte, colate in un tegamino l' intinto, e in questo fate disfare acciughe salate, già pulite e private della loro lisca, ed avrete così una salsa, che verserete subito nella pentola dove son rimaste le zucchine. Rimettendole allora sul fuoco, rimestate alquanto ed appena alzato un altro bollore, versate in un piatto e servite.

Se le zucchine fossero grossette allora le taglierete pel mezzo, prima di metterle a cuocere.

124. Zucchine all' uovo.

Tagliate pel lungo le vostre zucchine; mettetele a rosolare in una teglia con olio, o burro, e sale quanto basti; quando han preso un bel colore, versatevi sopra due, o più uova, sbattute insieme a poc' acqua ed una presa di sale. Fate che l' uovo si spanda in tutta la teglia, ed appena siasi rappreso, ritirate dal fuoco e servite subito.

125. Patate al pomidoro.

Preparate un soffritto di olio e cipolla trinciata; unitevi le patate, già mondate della loro buccia e tagliate a pezzi; salate secondo il bisogno, rimestate, lasciate grogiolare un poco, indi bagnate con pochissima acqua, e infine aggiungete abbondante sugo di pomidoro, e lasciando finir di cuocer le patate, concentratele nell'umido. Vi si può aggiungere volendo, anche un poco di pepe e spezie.

126. Patate arrosto.

Si mondano, e si fanno semplicemente rosolare in una cazzeruola con burro e sale, ovvero nella *ghiotta* coll'unto colatovi dall'arrosto. L'essenziale è di fargli prendere un bel colore da ogni parte, senza lasciarle abbruciare.

127. Patate al burro.

Mondate le patate, tagliatele a pezzi, e mettetele a cuocere con alcune cucchiajate di brodo e un po' di prezzemolo sottil-

mente tritato. Quando sieno quasi cotte, aggiungetevi un bel pezzo di burro, rimestate, lasciate compiere la cottura, avvertendo che le patate non debbono rosolare, ma bensì rimanere alquanto prosciugate.

128. Polpette di patate.

Prendete un chilo di patate, lessatele, pelatele e pestatele a poche per volta nel mortajo rendendole come una pasta, la quale poi passerete per staccio, premendo col mestolo: mettete allora questa pasta in un tegame, aggiungetevi del prezzemolo tritato, quattro uova sbattute, del parmigiano grattato e sale necessario. Rimestate il tutto, onde ben bene assimilarlo e formatene poscia tante polpette della grossezza di un uovo di piccione, le quali avvolgerete nel pangrattato e farete rosolare con burro in una teglia, osservando di rivoltarle delicatamente colla lama di un coltello allorchè abbian preso il colore da una parte, e così farle poi rosolare anche dall' altra.

129. Carciofi alla salsa.

Spogliate 8 carciofi delle loro foglie più verdi, mondateli al gambo, mozzateli

un poco alla punta e tagliateli in mezzo, od a quarti: passateli indi nell'acqua fresca, lasciandoveli per circa mezz'ora, sgocciolateli e metteteli in una pentola con olio, poco aceto, sale, pepe, due spicchi di aglio trinciati, ed alcune foglie di nipitella. Ponete la pentola col suo coperchio ad un fuoco moderato, e quando i carciofi saranno cotti, colatene in un tegamino l'intinto, e fate in questo disfare al fuoco due acciughe salate e ben pulite. Composta così la vostra salsa, versatela subito sui carciofi, che avrete lasciati nella pentola; rimettete questa sul fornello, agitatene il contenuto, e dopo alzato un altro bollore versate tutto in un piatto, e servite.

130. Carciofi ritti in teglia.

Togliete ai carciofi le foglie esterne più dure, spuntategli superiormente, mondatene il girello tagliando via tutto il gambo, batteteli sulla tavola dalla parte delle foglie, affinchè queste si slarghino un poco fra loro, lavateli nell'acqua fresca, e dopo averli fatti sgocciolare alquanto, accomodateli ritti in una teglia, uno accanto all'altro: allora

spargetevi sopra sale, pepe, prezzemolo e un poco d' aglio trinciato; versatevi olio sufficiente, in modo che si spanda non solo sul fondo della teglia ma penetri altresì fra le foglie dei carciofi, che in tal guisa preparati, manderete a cuocere al forno, coperti con un testo di lamiera, ovvero potete cuocerli in casa ponendovi fuoco sotto e sopra.

131. Carciofi in fricassea.

Mondate e tagliate in quattro spicchi i carciofi; teneteli mezz' ora nell' acqua fresca; indi fateli sgocciolore un poco, e metteteli in una cazzaruola con burro, prezzemolo, poco aglio trinciato, e sale in giusta dose: lasciateli cuocere lentamente, e poco prima di ritirarli dal fuoco unitevi — secondo la quantità dei carciofi — due, o più tuorli di uova, che avrete prima sbattuti insieme ad un poco di acqua, sugo di limone e parmigiano grattato, avvertendo di rimescolare con un mestolo non lasciando alzare il bollore, affinchè l' uovo *non* si rappigli.

132. Carciofi all' uovo.

Mondate i carciofi, tagliateli in due, o

tre pezzi, secondo la loro grossezza, e fateli cuocere in tutto come le zucchine.

133. Sparagi all' olio.

Lessateli, poscia sciogliete il mazzo o i mazzi, accomodando gli sparagi in un piatto colle loro punte cioè verso il centro del piatto medesimo, e la parte bianca posata sull' orlo all'intorno; poscia conditeli con olio, sale, pepe ed agro di limone. Si possono così servire caldi, o freddi, a piacere.

134. Sparagi alla salsa.

Dopo che avrete lessati gli sparagi accomodateli in un piatto, asciugandoli con una salvietta, e versatevi sopra una salsa di vostro gusto fra quelle descritte all' articolo *Salse*.

135. Fagiuolini in erba, al pomidoro.

Nettate i fagiuolini, spuntandoli alle estremità e togliendo loro i filamenti, se ne

hanno; lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare un poco, e tuttora bagnati metteteli in un tegame con olio, sale, pepe, cipolla trinciata, e prezzemolo. Ponete al fuoco il tegame col suo coperchio, fate cuocere lentamente, e quando i fagiuolini cominciano a prosciugarsi aggiungetevi del sugo di pomidoro, lasciandoli finir di cuocere e stando attenti perchè non si attacchino al fondo.

136. Fagiuolini in erba, al burro.

Fate lessare i vostri fagiuolini, come abbiamo già detto, scolatene l'acqua, e metteteli in una cazzeruola con burro, poco pepe e poco sale, lasciandoli così cuocere per altri 12, o 15 minuti; rivoltateli spesso, e per ultimo aggiungetevi del buon parmigiano grattato.

137. Fagiuolini in fricassea.

Lessate prima a mezza cottura i fagiuolini, poi fateli finir di cuocere; solo si avverta di bagnare i fagiuolini con un poco di brodo, se prima d'essere completamente cotti prosciugassero troppo.

138. Fagiuoli sgranati in stufato.

Preparate in una stufajola un soffritto con olio, poco aglio trinciato e due foglie di salvia; mettetevi i fagiuoli freschi, sgranati; bagnate con acqua calda già salata, coprendone intieramente i fagiuoli, e fate cuocere a fuoco moderato, aggiungendo altr' acqua calda, mano a mano che ne abbisogna, un po' di pepe e sugo di pomidoro mezz' ora prima di ritirare dal fuoco la stufajola: osservando di non dimenticar di tramenare — durante la cattura — i fagiuoli, onde non abbiano ad attaccare al fondo.

139. Piselli alla casalinga.

Lavate i piselli freschi sgranati, nell' acqua fresca, e senza sgocciolarli tanto, metteteli in una cazzeruola con cipolla trinciata, prezzemolo, olio, sale, pepe, e se vi aggrada, qualche pezzetto di prosciutto, o di pancetta di majale salata. Cuoprite poi la cazzeruola e lasciate cuocere a fuoco moderato, avvertendo di tramenare di tanto in tanto, affinchè i piselli non prendano di

bruciaticcio; potete via via bagnarli con brodo, o semplice acqua calda ove prosciugassero troppo.

140. Lenticchie alla romagnola.

Mettete le lenticchie in un recipiente da cucina con olio, cipolla trinciata, sale e poco pepe; versatevi tant' acqua da ricoprirle, e fatele cuocere lentemente rimescolando più volte, affinchè non attacchino e prendano d' abbruciaticcio. Avrete intanto pronta altr' acqua bollente, della quale vi servirete per versarne nuovamente sulle lenticchie, mano a mano che queste cuocendo consumano, ed avvertirete di aggiungere un poca di conserva, o sugo di pomidoro, mezz' ora prima di ritirarle dal fuoco.

141. Uovoli in fricassea.

Fate un soffritto di cipolla e burro, e mettetevi gli uovoli, che avrete prima puliti, immersi in acqua fresca, sgocciolati e tagliati a pezzi: salate convenientemente, lasciate cuocere a lento fuoco, rimestando più volte, ed appena ritirata dal fuoco la cazzeruola, aggiungetevi due tuorli di uova

sbattuti insieme ad un poco d'agro di limone; rimestateli ancora, e serviteli in tavola.

142. Funghi al tegame.

Prendete dei funghi porcini, giovani; raschiatene i gambi, onde toglier via la terra, lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare e tagliateli a fette alquanto sottili: metteteli allora in un tegame con olio sufficiente, alcuni spicchi d'aglio, nipitella, sale e pepe, e lasciate cuocere a fuoco moderato, tramenando qualche volta affinchè i funghi non si attacchino al fondo.

143. Cappelle di funghi, infarcite.

Scegliete una dozzina di funghi porcini sani e non troppi grossi; toglietene i gambi, e mettete le cappelle in una teglia dove siavi un po' d'olio, accomodandovele colla parte concava, ossia col loro rovescio di sopra. Poscia, colla metà dei gambi, aggiungete della mollica di pane inzuppata nel brodo, due spicchi d'aglio e un po' di prezzemolo; fate quindi un battuto, tritando

tutto sul tagliere; mettete questo battuto in un recipiente, unitevi due uova, 50 grammi di ricotta, sale, del parmigiano grattato e rimestare sino ad ottenere un impasto uniforme, di cui riempirete il vuoto delle cappelle. Spargetevi finalmente sopra del pangrattato, versatevi un altro poco d'olio, e fate cuocere al forno.

144. Tartufi alla parmigiana.

Nettate e lavate i turtufi, affettateli sottilissimi; metteteli in una piccola teglia con olio e burro a parti eguali, lasciateli soffrigge per cinque minuti; poi aggiungetevi sale, pepe e parmigiano grattato, e dopo altri cinque minuti ritirateli dal fuoco che saranno servibili all'istante.

Fritti di grasso.

—

145. Pollo fritto.

Prendete una pollastrina, od un galletino di pochi mesi; puliteli, tagliateli a

pezzi non troppo piccoli, e dopo averli immersi in una pasta densa, composta di farina stemperata nell' acqua con giusta dose di sale, li friggerete in padella con olio abbondante, facendo prender loro un bel colore dorato.

I polli più grossi e meno giovani si friggono egualmente: ma prima bisogna dar loro mezza cottura, sia allo spiede, sia a lesso. Anche i polli già completamente cotti e avanzati dal pranzo posson servire a farne il fritto, purchè non siano stati in qualche intingolo, o salsa, di cui possano conservare il sapore, dopo fritti.

146. Piccioni fritti.

Anche i piccioni che si vogliono friggere debbono esser molto giovani. Puliteli, togliendo le interiora, strappate loro tutti i bordoni, abbruciatene la peluria alla fiamma, tagliateli a pezzi, e immergendoli nella pasta, friggeteli come i suddetti polli.

147. Uccellini fritti.

I pettirossi, i beccafichi, gli ortolani ed ogni altra sorta di uccellini, non escluso i

passerotti, sono eccellenti, fritti nel seguente modo. Puliteli, tagliate loro le zampe ed il becco, vuotateli di tutte le interiora, e metteteli in una cazzeruola con sale e burro: fateli così un poco soffriggere, indi aggiungetevi del basilico e prezzemolo tritati, e lasciateli finir di cuocere. Allora ritirateli dal fuoco, e dopo che siano freddati, rivoltateli uno ad uno nel loro unto, avvolgendoli nella farina, che avrete già preparata in un piatto, e finalmente immergeteli in uovo sbattuto friggendoli in padella con olio abbondante. Si servono caldi, croccanti, e contornati di prezzemolo fresco.

148. Costolette alla milanese.

Prendete delle costolette di vitello molto giovane; cospargetele di poco sale, battetele ben bene con un bastoncello, e dopo averle immerse una per volta in uovo sbattuto, passatele nel pangrattato, e così ammannite, fatele friggere in padella con burro, avendo cura di farle rosolare da ambo le parti.

Si servono con pezzi di limone da strizzarsi sopra, oppure con guarnizione di patate fritte.

149. Costolette di agnello.

Ammannite le costolette di agnello come quelle suddette di vitello immergendole cioè nell' uovo sbattuto ed avvolgendole di pangrattato; poscia fatele friggere, sia nel burro, o nell' olio — come meglio vi piace.

150. Costolette di agnello, croccanti.

Procuratevi quante costolette di agnello vi abbisognano, e cominciando dall'estremità dell' osso di ciascuna spingete colle dita sino al capo opposto tutta la carne, in guisa che questa venga a formare una specie di capocchia rotonda. Immergetele poi in uovo sbattuto, a cui avrete aggiunto del sale; poscia passatele nel pangrattato, e fatele finalmente friggere in padella con olio abbondante.

Potrete servirle con guarnizione di prezzemolo fritto, o con qualche salsa piccante.

151. Costolette di pollo.

Prendete dei petti di pollo crudi, tagliateli in mezzo trasversalmente, battendo

ciascun pezzo col matterello a fine di allargargli, acciaccandoli: quindi spolverizzateli con poco sale, infilzateli ad uno ad uno in qualche stecco, passateli nell' uovo sbattuto — a cui avrete mescolato un po' di prezzemolo sottilmente tritato — ed avvoltili nel pan grattato, li farete friggere in padella con burro, od olio, a vostro piacere.

152. Fritto di cervello.

Pigliate del cervello, sia pure di qualunque bestia da macello: versatevi sopra dell' acqua bollente, onde poterne toglier meglio la pellicola che lo ricopre; tagliatelo a pezzi della grossezza d' una noce, e infarinateli ad uno per volta, schiacciandoli un poco col palmo della mano; indi immergeteli in uovo sbattuto friggendoli con olio, o burro, come meglio vi piace. Appena ritirato il fritto dalla padella, spargetevi sopra un poco di sale, e servite all' istante. Adoprando del burro convien salare man mano che si frigge.

153. Fritto di animelle.

Le animelle si fanno prima lessare per 15, o 20 minuti; indi si tagliano a pezzet-

ti di giusta dimensione, s' infarinano si passano all' uovo sbattuto e si friggono come il cervello.

154. Fritto di granelli.

Fate scottare nell'acqua bollente alcuni granelli ossia testicoli di vitello; tagliateli a fette alquanto sottili e immergeteli in un uovo sbattuto, a cui avrete unito del prezzemolo tritato, e poscia spolverizzateli copiosamente con semola di granturco, oppure con pangrattato. Finalmente friggeteli in padella con olio o burro, a vostro piacere, servendo caldo con guarnizione di prezzemolo fritto.

155. Fritto di schienali.

Prendete degli schienali, ossia midollo spinale di manzo; scottateli con acqua bollente, togliete loro la pellicola di cui sono rivestiti, tagliateli a pezzi di mediocre lunghezza, infarinateli, immergeteli nell' uovo sbattuto e friggeteli come al solito.

156. Fritto di fegato.

Il fegato di vitello è il migliore di tutti per friggere. Si pulisce e si taglia a fette

piuttosto sottili, le quali cosparse di poco sale e infarinate, si friggono col burro senza farle troppo rosolare, onde il fegato non indurisca.

157. Fritto di coratella.

La più adatta è quella di agnello, o di capretto, e comprende il fegato, il cuore e il polmone. Si taglia a pezzi, s' infarina e si frigge, immergendone prima i pezzi nell' uovo — qualora aggrada.

158. Frittura mista.

Prendete del cervello di qualunque animale macellato, del fegato e della coratella, e ammannite ognuna di queste sostanze nella maniera loro speciale — com'è già stato descritto.

Potreste accrescere questa frittura aggiungendovi patate, dei carciofi, delle zucchine, e altri ortaggi, la maniera di friggere i quali è indicata più innanzi, all' articolo *Fritto di magro.*

159. Polpette fritte.

Tritate sul tagliere una quantità di carne, già cotta, in qualsiasi maniera —

purchè senza intingoli — e a tal'uopo potrete servirvi di quella avanzata alla mensa; quindi, insieme colla carne, tritate anche della mollica di pane inzuppata nel brodo, nonchè un poco di prezzemolo ed uno spicchio di aglio. Mettendo poscia questo battuto in un recipiente, unitevi due o più uova, secondo la sua quantità, del parmigiano grattato, spezie e pochissimo sale; rimescolate assai bene ogni cosa e dell'impasto ottenuto formatene tante polpette, le quali avvolte nel pangrattato si friggeranno in padella facendole rosolare da ogni parte.

Fritti di magro.

—

160. Frittura di pesci.

Quasi tutte le specie di pesce, sia di mare che di acqua dolce, sono adatti a farne frittura: nonostante, quelli che più comunemente si preferisce friggere sono le sogliole, i naselli, le triglie, le acciughe fresche, le sardine, le anguille, le boghe, i ghiozzi, gli agoni, i totani, e tutti i pesci minuti in generale. Per friggerli non si ha

che a pulirli secondo la loro specie, infarinarli e metterli in padella ad olio bollente, avvertendo che se trattasi di pesci grossi, devonsi tagliare in due o più pezzi. Si estraggono poi dalla padella col mezzo di una mestola bucherellata, e si spolverizzano di sale.

Il pesce fritto — come ogni altra frittura — si serve caldo insieme a spicchi di limone, da spremersi sopra da chi lo gradisce. Generalmente, prima di servirlo in tavola, lo si lascia un brevissimo istante prosciugare in recipiente bucato appositamente, oppure stendendolo su di un foglio di carta sugante grigia.

161. Sogliole fritte.

La sogliola è un pesce di prima qualità e molto delicato: quindi richiede una particolare attenzione nel cucinarla. Si può semplicemente infarinarla, ma si usa anche d' immergerla nell' uovo sbattuto prima di friggerla. Per quanto poi lo comporti la capacità della padella, val meglio friggere questo pesce tutto intiero, specie se molto grosso, appagando in tal guisa l' occhio:

ma nell' impossibilità di far ciò, si dovrà tagliarlo soltanto in mezzo trasversalmente. Ad ogni modo si avrà gran cura, rivoltandolo, di non lacerarlo in qualche parte. Finalmente, accomodato in un piatto oblungo, si serve caldissimo, contornato di prezzemolo.

162. Naselli fritti.

Se i naselli sono molto lunghi, si tagliano nel mezzo per traverso: ma anche questi, come le sogliole, debbesi preferire di lasciarli intieri, quando lo permetta la capacità della padella. Per ogni altra osservazione vedasi quanto è detto al numero precedente.

163. Acciughe fritte.

Nella stagione in cui si possono avere le acciughe fresche, ne potrete fare una frittura gustosissima in tal modo.

Strappate prima la loro testa, e insieme con questa le interiora, ma non le ovaje; poi colle dita, stropicciando dalla coda in sù, togliete loro le scaglie entro un catino pieno di acqua; aprite poscia le ac-

ciughe in tutta la loro lunghezza dalla parte del ventre, ciò che si può fare col solo indice della mano; toglieteli la lisca del mezzo, e così aperte — dopo averle bene asciugate con una salvietta — infarinatele, immergetele nell' uovo sbattuto e friggetele in padella ad olio bollente. Si può anche immergerle nell' uovo, dopo averle avvolte di pan grattato.

164. Sardine fritte.

Le sardine hanno molta analogia colle acciughe, e non pochi, anzi, le confondono con queste: sennonchè le acciughe hanno la schiena azzurra, e le sardine verdastra; *inoltre le acciughe sono più sottili, mentre* le sardine sono di corpo più largo. Ciò diciamo per norma dei meno esperti onde non restino ingannati dai pesciajoli, che senza scrupolo alcuno vendono le sardine per acciughe, essendo quest' ultime pesce più fino e costando più care delle altre.

Del resto le sardine si friggono allo stesso modo che si è detto qui sopra, parlando delle acciughe.

165. Baccalà fritto.

Dopo aver fatto bene ammollare il baccalà, tagliatelo a pezzi di giusta grandezza, i quali immergerete in una pasta alquanto densa di farina ed acqua, poscia li friggerete in padella ad olio bollente.

166. Carciofi fritti.

Sfogliate i carciofi finchè non giungete alle foglie più tenere e bianche; spuntateli, mondatene il girello tagliando via il gambo; fate di ognuno 4, o 6 spicchi, secondo la grossezza del carciofo; metteteli nell' acqua fresca per alcuni minuti; indi sgocciolateli, infarinateli — ovvero immergeteli in una pasta composta di farina ed acqua con un poco di sale, ma che non sia troppo liquida — e friggete ad olio bollente.

167. Cavolfiore fritto.

Volendo friggere il cavolfiore, se ne escluderanno tutte le foglie, non adoprando che la sola palla interna, vale a dire il fiore. Gli darete mezza cottura nell' acqua bol-

lente con sale; lo farete sgocciolare, lo taglierete a pezzi, e questi — dopo averli immersi nella solita pasta — li farete friggere all'olio.

Si può semplicemente infarinare il cavolo lessandolo un poco, e facendolo poi rosolare con burro e sale quanto occorra.

168. Patate fritte.

Pigliate le patate crude, mondatele all'intorno con un coltello, tagliatele a piccole fette, friggendole semplicemente, affinchè divengano ben rosolate e croccanti. Allora le servirete, sia spolverizzandole di sale, ovvero versandovi sopra un poco di aceto, nel quale sia stato prima stemperato uno spicchio di aglio pestato nel mortajo.

169. Funghi fritti.

I funghi più adattati per friggere sono i porcini, o morecci, e gli uovoli. Degli uni e degli altri si preferiscon sempre quelli meno giovani. Taluni non friggono che le sole cappelle: ma ciò non toglie che si possano egualmente friggere cappelle e gambi.

Mondate adunque i funghi che avrete prescelti, tagliateli a fette, infarinateli, e friggeteli all' olio.

Frittelle.

—

170. Frittelle alla fiorentina.

Stemperate con acqua la farina bianca che può abbisognarvi, in guisa da formare come una densa poltiglia; aggiungetevi un poco di sale, due o tre tuorli d' uovo — secondo la quantità della pasta — scorza di limone grattata e zibibbo, già mondato e lavato. Rimestate bene il composto, e fatene le vostre frittelle, mettendole a cucchiajate nella padella mentre frigge l' olio, e lasciandole cuocere finchè avranno ottenuto un bel colore dorato.

171. Frittelle di mele.

Mondate alcune mele appiole, che sieno belle e sane; togliete loro il torsolo coi semi, servendovi all' uopo di un apposito cannello di latta, col quale le trapasserete

da parte a parte nel verso del torsolo medesimo; tagliatele poscia a fette della grossezza di mezzo centimetro; immergete queste in una pasta composta di farina stemperata con vin bianco, friggete come al solito, e spolverizzate poi con zucchero.

Renderete vieppiù squisite queste frittelle, lasciando le mele affettate immerse per due o tre ore nel *rhum,* con zucchero e cannella in polvere. In tal caso le farete sgocciolare, immergendole in una pasta composta semplicemente di acqua e farina, e friggendole come le altre.

172. Frittelle di pere.

Le farete in tutto come quelle di mele, sostituendo a queste alcune pere sane. Le cosidette pere spine sono le migliori per quest' uso.

173. Frittelle di riso.

Cuocete il riso nell' acqua con poco sale facendolo ben rigonfiare; indi ritiratelo dal fuoco, sgacciolatene l' umido soverchio, ed unitevi due, o più tuorli di uova, secon-

do la quantità del riso, nonchè farina, zucchero in polvere e scorza di limone grattata, rimestando ben bene il tutto onde assimilare l'impasto. Formate allora con questo tante polpettine allungate, o schiacciate, a piacere; bagnatele in chiara d'uovo sbattuta, avvolgetele nel semolino e friggetele ad olio bollente, facendo prender loro un bel colore dorato.

174. Frittelle di semolino.

Mettete al fuoco in una cazzeruola un litro di latte buono con sei cucchiaiate di zucchero ed un pizzico di sale e quando comincia a bollire gettatevi a poco a poco 160 grammi di semolino, che lascerete cuocere fino ad ottenerne come una specie di polentina soda, avvertendo di tramenare continuamente affinchè la non si attacchi al fondo. Ritiratela poscia dal fuoco, lasciatela raffreddare un poco, ed unitevi 6 tuorli di uova con due chiare bene sbattute a parte, e ridotte come neve, un poco di cedro candido, trinciato a pezzetti — oppure scorza di limone fresco grattata — e 35 grammi di uva passa: rimestate ed assimilate il

composto, e con questo formatene tante pallottole come una noce, le quali immerse che sieno in chiara di uovo ed avvolte nel pangrattato, friggerete poi in padella con abbondante olio. Quando abbiano preso un bel colore ritiratele con una mestola bucata ponendole per alcuni istanti sopra a carta sugante, a fine di far loro lasciare più olio che sia possibile; infine servitele calde, come al solito, spolverizzandole di zucchero fino.

175. Frittelle di patate.

Lessate un chilo di patate, sbucciatele, ed a poche per volta pestatele nel mortajo: mettete poscia in un tegame la pasta che ne avrete ottenuto, unitevi 60 grammi di burro, rimestate ben bene, per farvelo incorporare uniformemente, poi aggiungetevi 4 uova — di cui però lascierete a parte due chiare — sale necessario e un pugno di pinocchi pure pestati; tramenate ancora, finchè il composto sia perfettamente assimilato, e formando di esso tante pallottole; bagnate queste ad una per volta nella chiara di uovo, che avete tenuta a parte,

indi avvolgetele nel pan grattato e friggetele in olio abbandante, in modo che ne siano ricoperte.

176. Frittelle di borrana.

Preparate della pasta piuttosto densa con due manciate di farina, mezzo bicchier di vin bianco, una cucchiajata di olio e un pizzico di sale, sbattendo e dimenando ben bene il tutto. Prendete delle foglie di borrana lavatele in acqua fresca, fatele sgocciolare, trinciatele ed unitele alla suddetta pasta; indi rimescolate ancora il composto, ed a cucchiajate gettatelo nella padella ad olio bollente, formando così le vostre frittelle, le quali servirete cosparse di zucchero.

Invece di trinciar la borrana, si può anche friggerla a foglie intiere, dopo averle immerse nella pasta suddetta.

177. Frittelle di spinaci.

Fate prima lessar gli spinaci, spremeteli, trinciateli sottilmente, e rimetteteli al fuoco in una cazzeruola con burro, un poco

di latte, zucchero in proporzione, spezie e raschiatura di scorza di limone, rimestando e lasciando cuocere, finchè l'umido siasi alquanto consumato. Poi ritirate dal fuoco la cazzeruola, e quando il contenuto sia raffreddato, aggiungetevi due uova e un poca di farina bianca e mescolate tutto. Fatto così il composto, formatene tante pallottole, che friggerete ad olio bollente, dopo averle immerse ad una per volta nella pasta, preparata secondo il solito, meno il vin bianco.

Uova e frittate.

—

178. Uova a bere.

Quando l'acqua bolle, gettatevi le uova intiere, e ritirate nello stesso tempo dal fuoco la pentola lasciandovi le uova per 4 minuti. In tal modo si scaldano al giusto punto, senza cuocere. Allora estraete dall'acqua, e servitele calde in appositi portauova.

Per sorbirne il contenuto si rompono un poco sulla sommità. Vi si può prima in-

trodurre una presa di sale, dimenando col manico di un cucchiaino.

179. Uova sode.

Per assodare le uova mettetele intiere in una pentola con acqua mentre questa bolle, avvertendo di accompagnarle ad una per volta sino al fondo della pentola con un cucchiajo: giacchè gettandovele senza questa precauzione esse percuoterebbero sul fondo stesso le une contro le altre, ed inclinandosi il loro guscio si disperderebbe la chiara. Fate poscia riprendere il bollore all' acqua, e da questo momento contate 5 minuti, che è il tempo necessario per dare alle uova giusta cottura. Se poi le voleste meno dure, vale a dire *bazzotte*, le farete bollire soltanto 4 minuti.

Cotte che sieno, ponetele nell' acqua fredda, quindi le sguscierete e le servirete con insalata, o condite con qualche salsa, dopo averle tagliate in mezzo pel lungo.

Per evitare che s' incrinino, o si rompano, ponendole al fuoco, sarà bene introdurle in una reticella di spago, conforme usano gli osti.

180. Uova affogate.

Mettete una tegamina fonda al fuoco con dell'acqua e quando questa bolle forte rompete le uova con attenzione, onde non offenderne il tuorlo, e ad una per volta gettatevele dentro con prestezza ed in un sol tratto, affinchè non si spandano: lasciatele poi bollire sino a che la chiara siasi rappresa, cioè dire per 4 minuti; ritiratele con una mestola bucata, e ponetele in un piatto, tenendo questo al caldo della stessa tegamina; indi conditele con burro, cacio grattato, sale, pepe e cannella in polvere.

Si condiscono anche con acciugata o con altre salse speciali.

181. Uova al piatto.

Prendete un piatto che resista al fuoco, mettetevi un pezzo di burro e fatevelo soffrigger sopra a fuoco moderato; indi scocciate due uova, senza romperne il tuorlo, e ponetevele a cuocere spargendovi sopra un poco di pepe e sale; poscia ritiratele dal fuoco non appena la chiara si sia quasi tutta rappresa.

È questa una colazione sbrigativa, che può allestirsi in qualsiasi momento.

182. Uova affrittellate.

Mettete un pezzo di burro in padella e fatelo soffrigere un poco, tanto che prenda del colore; indi scocciate le uova, gettatele in padella senza romperne il tuorlo e tenendole un poco discoste le une dalle altre, spolverizzatele di sale e pepe. Appena la chiara sarà un po' rappresa, ripiegatela sul tuorlo, servendovi di una mestola di latta, e rivoltate così ciascun' uovo per farlo rosolare da ambe le parti — senza però lasciarlo cuocer troppo. Si può anche adoprare olio invece del burro.

183. Uova al pomidoro.

Fate cuocere in una pentola con poc'acqua e sale alcuni pomidori unitamente ad un poco di cipolla trinciata e prezzemolo; scolate poi l'acqua, passate il rimanente per staccio, e mettete il sugo ottenuto in una teglia con olio e poco pepe, facendolo soffriggere per alcuni minuti. Allora scoccia-

te le uova, fatele cadere in questa salsa, e lasciatevele cuocere finchè la chiara siasi tutta rappresa.

184. Uova sode alla salsa.

Assodate prima le uova, sgusciatele, tagliatele in mezzo, e servitele in un piatto, versandovi sopra una salsa majonese, oppure una salsa piccante.

185. Uova sbattute alla salsa.

Scottate nell'acqua bollente alcuni pomidori, onde poterli sbucciar meglio, privateli anche dei semi e tritateli sul tagliere: metteteli poscia al fuoco in un tegame con olio, aglio trinciato, sale, poco pepe, ed un mazzetto composto di sedano, prezzemolo e carote legati insieme. Lasciate soffrigger tutto per un quarto d'ora; indi ritirate il mazzetto, e versate sul soffritto le uova, che avrete già frullate con un pizzico di sale. Appena saranno rapprese, le servirete in tavola.

186. Frittata semplice.

Scocciate le uova che vi abbisognano, e sbattetele in un pentolo, aggiungendovi un poca di acqua — mezzo bicchiere per 12 uova — sale quanto basti, e prezzemolo tritato. Mettete al fuoco la padella con poco olio, ed appena questo comincia a friggere versatevi le uova sbattute: allora con un mestolo rimuovete la parte dell' uovo, che via via andrà rappigliandosi, onde non si attacchi alla padella, e distendetelo uniformemente. Quando l' uovo si sarà ben rappreso, sovrapponetevi un piatto capovolto, grande abbastanza da coprire tutta la frittata; mantenetevelo fermo con una mano, ed intanto coll'altra capovolgete la padella per far rimanere nel piatto medesimo la frittata, che intiera farete scivolar nuovamente nella padella colla parte già rosolata al disopra, e lascierete finir di cuocere scuotendo orizzontalmente la padella stessa pel suo manico, affinchè la frittata non vi si attacchi. Rosolata così anche dall' altra parte, rovescerete la vostra frittata in un piatto e la servirete calda.

Invece di olio si può adoprare del burro, o dello strutto a piacere — ciò dipendendo dal gusto delle persone che si devono servire.

187. Frittata di carciofi.

Mondate sei carciofi, tagliateli a fette per il lungo, lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare e quindi metteteli nella padella con olio, sale e un poco di pepe; lasciateli così cuocere alquanto rimuovendoli più volte; infine versatevi sopra otto uova sbattute a parte con un poca di acqua, e fate la frittata nel modo descritto al numero precedente.

188. Frittata di spinaci.

La farete come quella antecedente, sostituendo ai carciofi una quantità di spinaci già lessati e bene spremuti, che distenderete uniformemente nella padella, lasciandoli soffriggere alquanto nell' olio, prima di unirvi le uova sbattute.

189. Frittate con ortaggi diversi.

Invece di carciofi, o spinaci — adoprando cipolle, o zucchine, o melanzane, o cardi,

o fagiolini in erba, o punte di sparagi — potrete fare egualmente le vostre frittate, avvertendo che le cipolle e le melanzane, dopo mondate si tagliano a fette e si pongono nell' acqua fresca facendole poi sgocciolare; le zucchine si affettano ma non si mettono nell' acqua; e i cardi ed i fagiuolini si fanno prima lessare e quindi si tagliano a pezzetti. Pel resto si procede nel modo indicato.

190. Frittata di patate.

Lessate sei patate grosse, sbucciatele e pestatele nel mortajo riducendole in pasta; unitevi 8, o 10 tuorli di uova e 3 chiare montate a parte, cioè sbattute sino ad averle ridotte come neve; aggiungetevi un poco di prezzemolo tritato, una presolina di cannella in polvere e sale necessario, mescolando ben bene il tutto, tanto da formare un solo impasto. Mettete allora in padella un pezzo di burro, fatelo soffriggere un poco e versatevi l' impasto suddetto, distendendo ed uguagliando con un mestolo: lasciate rosolare da una parte la vostra frittata, indi rivoltatela col mezzo di un piatto, ponendo

cura di non romperla, e rosolata che sia anche dall' altra parte, servitela calda.

191. Frittata di funghi.

Mondate i funghi, tagliateli a fette, metteteli in padella con olio, insieme a due spicchi di aglio trinciati e sale necessario, e fateli soffriggere finchè siano quasi cotti. Nel frattempo sbattete otto uova, unitevi un poca di mollica di pane inzuppata nell' acqua, un pugnello di parmigiano grattato, poche foglie di maggiorana, e proseguite a sbattere finchè la midolla siasi del tutto disfatta nell' uovo. Allora versate questo nella padella sopra i funghi, rimuovendo col mestolo, acciò l' uovo si spanda sul fondo della padella, e fate la frittata nel modo già indicato.

192. Frittata di riso.

Cuocete il riso nel latte con poco sale, facendolo quasi spappolare; indi ritiratelo dal fuoco, colatene il soprappiù del latte, condite il riso con un pezzo di burro, formaggio grattato e un poco di cannella; quan-

do siasi alquanto raffreddato, aggiungetevi quattr' uova sbattute, mescolate il tutto, e con questo composto fate la vostra frittata in padella con burro, procedendo come al solito.

193. Frittata col prosciutto.

Prendete una grossa fetta di prosciutto, tagliatela traversalmente a listerelle, e mettetele in padella al fuoco con alquanto olio: poscia versatevi le uova sbattute, a cui avrete unito un poca d' acqua, del prezzemolo tritato, un pugno di pangrattato e sale occorrente, e fate la frittata.

194. Frittate trippate.

Fate tante frittate sottili quante ve ne abbisognano componendole di due uova ciascuna, sbattute semplicemente insieme ad un poca di acqua ed una presa di sale; avvolgete queste frittate sopra se stesse, formandone come tanti rotoli, che accomoderete in un tegame con burro e sugo di pomidoro abbondante, spargetevi sopra del buon parmigiano grattato, qualche pizzico

di cannella in polvere, poscia mettete il tegame stesso sopra un fuoco di brace, lasciando così cuocere lentamente per 20, o 25 minuti.

195. Frittata alla campaguola.

Mettete nella padella la quantità d' olio che vi abbisogna; fatevi rosolar dentro per alcuni minuti una cipolla trinciata; aggiungetevi poscia due pomidori grossetti, spezzati e privi della loro buccia e dei semi; salate, quando quest' ultimi vi parranno sufficientemente cotti, unite al soffritto 6, o 8 uova sbattute — ma senza acqua — formando così la frittata.

196. Frittata di famiglia.

Sbattete due uova, e unitevi della mollica di pane inzuppata nell' acqua, un pugnello di formaggio, sale necessario e prezzemolo tritato, continuando a sbattere finchè la mollica siasi del tutto disfatta. Allora fate friggere un poco di olio nella padella, versatevi il composto, e procedete a formare la consueta frittata nel modo già descritto.

Umidi di grasso.

—

197. Manzo in umido.

La coscia e la culatta sono i tagli che meglio si prestano per cuocersi in umido. Colla punta d'un coltello praticatevi dei buchi, e in ciascuno di questi introducetevi un pezzetto di prosciutto, sale, pepe e spezie. Ammannita così la carne ponetela al fuoco con burro, midollo, cipolla, sedano, e una carota, lasciando rosolar lentamente, e rivoltando la carne quando occorre; poscia bagnate con brodo. A mezza cottura aggiungete del sugo di pomidoro, o conserva disciolta in piccola quantità di brodo; lasciate finir di cuocere a fuoco moderato, e quando l'intinto siasi alquanto concentrato, ritirate dal fuoco la pietanza.

Questo medesimo intinto, o sugo, è ottimo per condire minestre asciutte d'ogni sorta, ed altre vivande.

198. Manzo fasciato all'inglese.

Procuratevi un bel pezzo di coscia di manzo; bagnatelo con aceto; lardellatelo

con liste di prosciutto, forando la carne da una parte all' altra; introducete nei buchi alcuni spicchi d' aglio e qualche garofano; spargetevi sopra del sale ponendo la carne così ammannita in una cazzeruola, dopo averla avvolta in larghe fette di prosciutto grasso. Fate allora rosolare un poco ad un fuoco moderato; bagnate poi con brodo, aggiungete un battuto di scalogni, sedano, prezzemolo e lasciate cuocere per circa 4 ore. Finalmente la carne, cotta che sia, la porrete in un piatto, versandovi sopra il suo intinto — che avrete prima digrassato — e quindi si può servire in tavola.

199. Coscia di manzo al forno.

Prendete un pezzo di manzo nella coscia, senz' osso, praticatevi dei buchi qua e la, servendovi della punta del coltello, ed in essi introducetevi dei pezzetti di prosciutto, sale, pepe e spezie: poscia avvolgete la carne con due, o tre larghe fette di prosciutto piuttosto grasso; mettetela così accomodata in una cazzeruola, unitamente ad una cipolla trinciata, una tazza di brodo e mezzo bicchiere di vin bianco, e fate cuo-

cere al forno sovrapponendo alla cazzeruola il suo coperchio.

200. Manzo alla casalinga.

Prendete della carne di manzo, anche in più pezzi, o tagliata a braciuole; mettetela in cazzeruola con olio, cipolla trinciata, prezzemolo, sale e pepe; lasciatela soffriggese un poco, poi versatevi del brodo od acqua calda, fatela cuocere a fuoco moderato, ed un' ora circa prima di ritirarla dal fuoco, unitevi un poco di conserva, o sugo di pomidoro.

201. Stufato alla fiorentina.

Trinciate due, o tre spicchi di aglio ed un poco di rosmarino, fatene un soffritto in cazzeruola con olio: mettetevi poi un chilo di carne, già scelta a quest' uso e tagliata a pezzetti; salate e lasciate rosolare un poco. Dopo ciò bagnate con mezzo bicchier di vino e finalmente aggiungete sugo di pomidoro, o conserva disciolta nell' acqua calda. Coprite allora la cazzeruola, e fate cuocere lentamente, rimestando qualche volta

e avvertendo di bagnare ancora con brodo, od acqua bollente, se l'intinto consumasse troppo.

Volendo aggiungere allo stufato alcune patate, queste si mondano e si tagliano in più pezzi, se sono grosse; poi un' ora prima di ritirarle dal fuoco si mettono nella cazzeruola, lasciandole cuocere nel proprio intinto insieme alla carne.

202. Filetto di manzo all'orientale.

Prendete mezzo chilo di carne di manzo nel filetto, tagliatela a fette sottili, che batterete con un bastone per renderle ben frolle, poscia le metterete in un tegame, con olio e sale. Fatele così soffriggere per alcuni minuti; indi spolverizzatele con un poca di farina, spargendo sulla carne 25 grammi di pistacchi pesti; finalmente bagnate con alcune cucchiajate di brodo bollente, e lasciate finir di cuocere.

203. *Beeft-steaks* (Bistecche) alla salsa.

Prendete la carne di manzo che vi abbisogna, che sia però nelle costole, mette-

tela in fusione per due ore almeno in un piatto profondo con olio, aceto, sale e poco pepe, accomodate poscia le vostre bistecche in una tegamina non tanto profonda; versatevi sopra la concia stessa nella quale rimasero in fusione, fatele cuocere a fuoco moderato — rivoltandole allorchè sono a mezza cottura — quindi aggiungetevi sugo di pomidoro in abbondanza, e servite dopo pochi istanti di bollore.

204. Vitello coi piselli.

Rosolate in cazzeruola con burro e sale un chilo di magro di vitello, e quando abbia preso un bel colore bagnatelo con qualche cucchiajata di brodo bollente e sugo di pomidoro. Fate così cuocere per altra mezz'ora; indi aggiungete 3 ettogrammi di piselli freschi sgranati, e lasciate finir di cuocere.

205. Vitella in fricassea.

Trinciate un poca di cipolla, mettetela a soffriggere con un pezzo di burro, unendovi della carne di vitello già tagliata in piccoli pezzi: salate allora quanto basta, ed

allorchè la carne sia rosolata, bagnatela con brodo bollente, che lascerete consumare in gran parte per evaporazione. Sbattete intanto due, o tre tuorli di uova, unitamente al sugo di mezzo limone e un poco di prezzemolo tritato; cotta che sia la carne, versate questi ultimi nella cazzeruola, ritirando quasi contemporaneamente questa dal fuoco e rimescolando ben bene col mestolo, onde l'uovo si condensi — ma senza rapprendersi. Infine versate il tutto in un piatto, e servite caldo.

206. Braciuolette con fagiuoli.

Tritate del grasso e del midollo di bue, fatelo soffriggere in una cazzeruola, poi mettetevi a cuocere le braciuole, egualmente di bue, salando convenientemente e bagnando poco dopo con brodo. Quando la carne è a mezza cottura, aggiungete del sugo di pomidoro, e lasciate finir di cuocere. Allora ritirate le braciuole, mettendole a parte in un piatto, e nell'intinto che rimane nella cazzeruola — allungato, se occorre, con altro poco di brodo — farete cuocere un quantità proporzionata di

fagiuoli freschi, sgranati. Finalmente rimettete nella medesima cazzeruola le braciuole, onde far loro riprendere il caldo, e versando ogni cosa in un piatto, servirete in tavola.

207. Costolette di castrato.

Trinciate un poca di cipolla, del prezzemolo, una carota, e fatene un soffritto con burro e sale, unendovi 2, o 3 pomidori spezzati, già mondati e ripuliti, nonchè alcuni funghi freschi, o secchi affettati sottilmente. Lasciate grogiolare il tutto per alcuni minuti; aggiungete allora le costolette del castrato, e dopo 15, o 20 minuti bagnate con del vin bianco, lasciando finir di cuocere a fuoco moderato.

208. Costolette di majale.

Prendete delle costolette di majale, mettetele al fuoco nel tegame con olio, alcuni spicchi di aglio trinciati sale e pepe: lasciate così soffriggere un poco, indi bagnate con brodo, oppure acqua bollente pura, e quando la carne sia a mezza cot-

tura, aggiungetevi sugo di pomidoro, o conserva disciolta e un pizzico di semi di finocchio, lasciando finir di cuocere. Pochi momenti prima di ritirare queste costolette dal fuoco, vi si può versar sopra mezzo bicchiere di vin bianco — facendo poi consumare alquanto l' umido.

209. Zampa burrata.

Lessate e disossate le zampe di manzo, mettetele poscia nuovamente al fuoco in una cazzeruola con un bel pezzo di burro, poca cipolla trinciata, sale e pepe; lasciate soffriggere per alcuni minuti, indi bagnate con brodo, fate cuocer lentamente, finchè l' umido siasi alquanto consumato, e finalmente, aggiungete un' altro pezzo di burro, del parmigiano grattato in abbondanza ed un poca di cannella in polvere, rimescolando ogni cosa e lasciando sul fuoco per altri 10 minuti.

210. Testa di vitello alla fiorentina.

Prendete una mezza testa di vitello, fatela lessare, disossatela, tagliandola a pezzi,

e cucinatela in tutto com' è stato detto sopra per la zampa burrata.

211. Trippa alla lucchese.

La trippa dev' essere prima pulita e lessata; poi tagliatela a listerelle, strizzatela dentro un tovagliuolo onde farne uscire l' acqua che ritiene; mettetela a cuocere in una teglia con del burro, sale, e un poca di cipolla trinciata. Allorchè avrà soffritto per circa mezz' ora, spargetevi sopra in abbondanza del parmigiano grattato, unitevi un' altro poco di burro, del pepe, un po' di cannella, e rimescolandola col mestolo, lasciatela cuocere per qualche altro minuto.

212. Trippa alla fiorentina.

Questa si prepara come quella antecedente: menochè, invece di farla cuocere semplicemente con burro e cipolla, la metterete in un buon sugo di carne, aggiungendovi da ultimo egualmente il parmigiano grattato, e un pezzo di burro.

213. Fegato all' olio.

Tagliate il fegato a fettuccine sottili, facendolo cuocere con solo olio e sale, e avvertendo di ritirarlo dal fuoco appena imbianchito, senza lasciarlo rosolare. Al momento di servirlo, vi spremerete sopra un poco di limone.

214. Fegato alla casalinga.

Prendete del fegato di manzo, o di vitello, o di majale; tagliatelo a fette, fatelo cuocere in un soffritto di cipolla con olio e sale, e aggiungetevi — quando è a mezza cottura — un poco di vino, nel quale sia stata stemperata poca farina. È una cosa sollecita e semplice, che può servire per pietanza di ripiego.

215. Fegato al pomidoro.

Fate cuocer le fette del fegato in un soffritto di cipolla e prosciutto tritato, fatto con olio, o burro a piacere; salate convenientemente, aggiungetevi del sugo di pomidoro, e lasciate concentrare l' intingolo; poi servite in tavola.

216. Fegatelli fasciati alla rete.

Prendete del fegato — il migliore, per quest' uso, è quello di majale — tagliatelo a fettuccine ed avvolgete ognuna di queste in rete di majale unitamente ad un pezzetto di lardo, pepe, sale e un poco di finocchio, formando come altrettante polpettine, le quali infilzerete in stecchi con qualche foglia di alloro, che poi metterete a cuocere in un tegame con olio, sale, ed un poco di vino.

217. Fegato al vino.

Tagliate il fegato a pezzetti, infarinatelo e mettetelo al fuoco in cazzeruola con olio, cipolla trinciata, sale abbastanza, e un poco di pepe. Lasciatelo soffriggere per alcuni minuti — cioè fino a che diventi biancastro — poi bagnatelo con vino bianco, e fatelo finir di cuocere.

218. Coratella al vino.

Tagliate la coratella a pezzetti, infarinatela e fatela cuocere come si è detto del fegato.

219. Animelle con piselli.

Preparate un soffritto con burro e cipolla, mettetevi le animelle intere — che avrete prima mondate della loro pellicola, scottandole in acqua bollente — salatele, lasciate rosolare per alcuni minuti; unitevi i piselli freschi con un poco di prezzemolo tritato, versatevi sopra del brodo, e quando sono a mezza cottura aggiungetevi sugo di carne, o di pomidoro, e lasciate finir di cuocere, avvertendo di rimestare spesso, affinchè i piselli non si attacchino al fondo.

220. Animelle alla salsa.

Scottate con acqua bollente le animelle, onde toglierli meglio la pellicola che le ricopre; mettetele a cuocere con vin bianco, sedano, cipolla, prezzemolo e carota, ed appena cotte ritiratele dalla cazzeruola e ponetele in disparte in un piatto. Passate allora per staccio l' intinto, schiacciando col mestolo i residui degli ortaggi sopra indicati; rimettetelo nella cazzeruola con un bel pezzo di burro, che avrete prima avvoltolato nella farina; lasciate concentrare

questo intinto finchè esso abbia presa la consistenza di una crema, spremetevi un poco di limone, e versate il tutto sulle animelle, che intanto avrete mantenute calde.

221. Minuta di rigaglie.

Provvedetevi di creste e granelli di galletti, fegati di pollo ed uova non nate; fate cuocere il tutto in sugo di carne e per ultimo aggiungetevi un poco di agro di limone.

In mancanza di sugo di carne, farete cuocere le rigaglie in un soffritto di cipolla trinciata e burro, aggiungendo, dopo pochi minuti, brodo, sugo di pomodoro, sale, pepe e spezie: indi concentrato l'intinto, vi spremerete, al solito, del limone; poscia ritirerete dal fuoco e servirete caldo.

222. Pollo in fricassea.

Pulite e spezzate il pollo; mettetelo in un tegame con burro, una cipollina trinciata, del sale, e lasciate rosolare, rimuovendo più volte col mestolo. Quando il pollo abbia preso un leggiero colore, bagnatelo con qualche cucchiajata di brodo, lasciando compiere

la cottura; finalmente, ritirando dal fuoco il tegame versatevi dentro due tuorli di uovo frullati insieme con agro di limone e un poco di prezzemolo trito: rimestate prestamente il tutto, onde l'uovo non si rappigli, e dopo versate in un piatto, e servite all' istante.

223. Pollastri all' arrabbiata.

Pulite i vostri pollastri, tagliateli a pezzi, ed asciugate questi ad uno ad uno colla salvietta; indi metteteli in cazzeruola con un pezzo di burro, poco olio, e cipolla trinciata, salando a dovere; lasciate così rosolare per circa un quarto d' ora, rimestando di quando in quando col mestolo, e poscia aggiungete alcuni pomidori mondati della loro buccia e dei semi, e tagliati a pezzetti, prezzemolo tritato e poco pepe. Fate così cuocere completamente a gran fuoco, ed infine servite tutto in un piatto.

224. Pollo con funghi.

Fate un soffritto con burro e cipolletta trinciata; mettetevi a rosolare il vostro pollo, salando quanto basta; indi bagnate con

brodo bollente, aggiungete sugo di pomidoro e lasciate finir di cuocere. Allora ritirate il pollo, mantenendolo caldo in disparte; mettete nell' intinto alquanti funghi freschi, già puliti ed affettati sottilmente, e quando questi sieno cotti, rimettete nella cazzeruola il pollo; lasciate dare un altro bollore, e servite bene accomodato in un piatto.

225. Pollo ai piselli.

Cuocetelo in tutto come quello descritto sopra: solo che invece dei funghi, metterete a cuocere nell' intinto una proporzionata quantità di piselli verdi, unitamente ad un poco di prezzemolo tritato. Cotti che siano i piselli — i quali bagnerete con altro brodo se prosciugassero di troppo — rimettete nella cazzeruola il pollo già cotto lasciandolo sul fuoco per qualche minuto, e finalmente servite in tavola.

226. Piccioni in umido.

Prendete dei piccioni giovani, puliteli a dovere, e fateli cuocere in tutto come abbiam detto per i polli; potrete però adoprare dell' olio invece che del burro.

227. Piccioni ai piselli.

Fate dapprima rosolare in un recipiente i vostri piccioni con burro, cipolla trinciata e salando quanto occorra: poscia bagnateli con brodo bollente, in cui avrete sciolta un poca di conserva, e lasciateli finir di cuocere. Dopo ritirate i piccioni, manteneteli caldi in disparte, ponendo frattanto nel loro intingolo a cuocere i piselli, che bagnerete con altro brodo quando prosciugassero troppo. Così cotti i piselli, contornatene i piccioni, e servite in tavola.

228. Tordi alle olive.

È da premettersi che i tordi di montagna sono i migliori, avendo la carne assai succulenta e profumata del gusto di ginepro, di cui si cibano. La stagione dunque più propizia per mangiarli è verso la fine dell' autunno, e nell' inverno assoluto. Per cucinarli bene alle olive si adopra il seguente modo:

Rosolate i tordi in cazzeruola con burro e sale sufficiente; indi bagnateli con buon sugo di carne, aggiungendovi alcune

olive intiere e la polpa di alcune altre, pestata nel mortajo: poi lasciate cuocere ancora per un quarto d'ora ed accomodati infine i tordi in bell'ordine sopra un piatto, versatevi la salsa e serviteli caldi.

229. Tordi alla maremmana.

Mettete i tordi in un tegame con olio, prosciutto a pezzetti, poca cipolla, alcune foglie di salvia, sale e pepe: fateli così rosolare a fuoco moderato; indi bagnateli con qualche cucchiajata di brodo, e lasciate finir di cuocere.

230. Quaglie alla cacciatora.

Pelate e vuotate le vostre quaglie; fatele soffriggere per circa 20 minuti in cazzeruola con burro, sale, poco pepe ed una foglia di lauro: indi mettetele in un piatto, lasciando nella cazzeruola il loro unto, ed a questo unite un poco di vin bianco, in cui sia stato disfatto un pugnello di farina, e del prezzemolo tritato. Lasciate bollire per alcuni minuti, e formata così la salsa, versatela sulle quaglie e servite.

231. Allodole alla borghese.

Tritate 40 grammi di lardo, mettetelo in un tegame, insieme a 60 grammi di burro, ed accomodatevi sopra una dozzina di allodole ben pulite e vuotate delle loro interiora, aggiungendo poche foglie di salvia e il sale necessario. Lasciatele rosolare lentamente a fuoco di brace, indi bagnatele con brodo, e cotte che sieno, servitele in un piatto insieme al loro intinto.

232. Uccelletti alla lombarda.

Fate rosolare con burro abbondante e giusta dose di sale, gli uccelletti prescelti, unitamente a qualche pezzetto di carne di majale, o meglio salsiccia, o *luganega* alla lombarda. Intanto preparate una polenta alquanto soda con farina di grano turco, acqua e sale: versatela in un gran piatto, formando nel mezzo un vuoto: versate in questo tutto il contenuto della cazzeruola — compreso l'unto — e servite all'istante.

233. Uccellini alla maremmana.

Pulite gli uccellini, e fateli cuocere alla stessa maniera dei tordi alla maremmana.

234. Coniglio in salsa piccante.

Dopo aver ben bene spellato il coniglio, e vuotatolo delle interiora, tagliatelo a pezzetti: indi mettete al fuoco un tegametto con 120 grammi di burro, gettatevi dentro i pezzi del coniglio — che avrete prima asciugati con una salvietta e poi infarinati — e fate così rosolare per circa dieci minuti. Poscia aggiungete un po' di sedano, prezzemolo, una cipolla, mezza carota, alcuni funghi, il tutto trinciato, nonchè tre o quattro garofani, sale in proporzione, ed una presa di spezie; bagnate con un bicchiere di vino rosso ed altrettanto brodo, coprite il tegame e lasciate cuocere per un' altra mezz' ora. Finalmente mettete i pezzi del coniglio in altro recipiente; colatevi sopra il suo intinto attraverso lo staccio, premendo col mestolo a fine di far restare nello staccio il meno possibile di residui; unitevi un pugno di capperi e due acciughe salate, peste del mortajo; rimescolate tutto, lasciando sobbollire ancora per alcuni minuti, e poscia servite caldo in un piatto con crostini di pane fritto, o senza, a vostro piacere.

235. Coniglio alla provenzale.

Tagliate il coniglio a pezzi; asciugate questi con una salvietta, infarinateli e metteteli al fuoco in cazzeruola con burro. Fateli rosolare da ogni parte, rivoltandoli quanto occorre; indi versatevi sopra un bicchier di vin bianco, aggiungetevi un battuto fatto di prezzemolo, mezza cipolla, un pizzico di spezie e alquanti funghi freschi, o secchi già rinvenuti in un poco di brodo bollente; salate, coprite la cazzeruola e lasciate finir di cuocere a fuoco moderato, avvertendo di bagnare con qualche cucchiajata di brodo, quando l'intinto prosciughi troppo.

236. Coniglio in fricassea.

Avvolgete un pezzo di burro nella farina, e ponetelo al fuoco in cazzeruola; indi, quando ha preso un colore dorato, mettetevi la carne del coniglio, che avrete pulita a dovere e tagliata a tôcchi; unitevi del lardo in piccoli pezzi, salate convenientemente e lasciate rosolare per un quarto d'ora, o poco più. Poscia bagnate con bro-

do e vino bianco, a parti eguali; aggiungete una cipolletta trinciata con una presolina di pepe; lasciate ridurre l'umido, e quando siete per ritirare dal fuoco, legate l'intinto con due tuorli d'uovo sbattuti unitamente al sugo di mezzo limone: mescolate ogni cosa, versate in un piatto, e servite all'istante.

237. Lepre in *salmì*.

Fate arrostire, sino a mezza cottura la lepre, sia allo spiede, sia in cazzeruola, cospargendola di sale ed ungendola con olio; poi disossatela, mettetene le ossa con alcuni pezzetti di carne in un mortajo, pestate ben bene, in modo da ottenere come una pasta, e passate questa per staccio, bagnando con qualche cucchiajata di brodo. Prendete allora il rimanente della lepre, tagliatelo a tôcchi, e mettetelo a finir di cuocere in cazzeruola col sugo passato allo staccio, a cui unirete un pezzo di burro, del prosciutto a pezzetti e un poco di vin buono. Rimestate con un mestolo, lasciando concentrare l'intinto, e servite come al solito.

238. Lepre agro-dolce.

Spellate e sventrate la lepre, tagliatela a pezzi, lavatela con aceto, e mettetela a cuocere in un soffritto di burro, cipolla trinciata, e prosciutto a pezzetti, bagnando con brodo e salando quanto basta. Intanto mettete in un bicchiere tanto zucchero in polvere da riempirlo sino a metà, e poscia tanto aceto da giungere ai due terzi del bicchiere medesimo, stemperando bene insieme: e quando la lepre abbia alquanto rosolato e sia quasi cotta, versatevi sopra il detto aceto inzuccherato, aggiungendovi mezza tavoletta di cioccolata grattata, ed un pugno fra pinocchi e uva passa; mescolate ogni cosa, lasciate cuocere ancora per pochi minuti, e finalmente versate in un piatto, per servire all' istante.

Umidi di magro.

—

239. Tonno con piselli.

Fate rosolare in cazzeruola con olio e sale un bel pezzo di tonno; unitevi un po-

ca di cipolla e del prezzemolo tritati; lasciate soffriggere per altri 10 minuti finalmente aggiungete in quantità proporzionata i piselli freschi, che prima avrete fatti lessare a parte sino a mezza cottura: bagnate allora con alcune cucchiajate di acqua bollente di quella stessa in cui avete lessati i piselli, aggiungendovi altr' olio ed alquanto sugo di pomidoro, o conserva disciolta: indi lasciate cuocere ancora per circa 20 minuti e servite.

240. Triglie alla livornese.

Pulite le triglie, toglietegli le interiora, le branche e le squame; lavatele, accomodatele una presso all' altra in una teglia, nella quale sia preparato un soffritto di olio ed aglio trinciato; poi spargetevi sopra un poco di finocchio, sale, pepe, e fatele cuocere per alcuni minuti; poscia aggiungete del sugo di pomidoro e lasciate compiere la cottura, avvertendo di rivoltare le triglie con precauzione onde non romperle quando abbiano sufficientemente cotto da una parte. Per far meglio questa operazione, convien ritirare per qualche istante la teglia dal

fuoco e lasciar raffreddare un poco il pesce prima di rivoltarlo.

241. Triglie al tegame.

Mettete olio a sufficienza in un tegame, disfatevi due o tre acciughe salate, ed unitevi le triglie già sventrate e lavate nel modo sopraccennato. Lasciate così soffrigger lentamente per alcuni minuti, poi spargetevi sopra un poco di pepe, del prezzemolo e pochissimo aglio minutamente tritati, lasciate finir di cuocere, rivoltando i pesci quando occorre, e pochi momenti prima di ritirarli dal fuoco aggiungetevi un pugno di capperi.

242. Triglie alla genovese.

Pulite le triglie, ed accomodatele in un tegame con poco olio e poco sale. Tritate sul tagliere una cipolla, del prezzemolo, alcuni pinocchi, due acciughe ben nettate e pochi funghi secchi ammollati in acqua calda mettete questo battuto in una cazzeruola a parte con olio; lasciate soffriggere un poco; poi aggiungete conserva o sugo di

pomidoro, bagnate con un poco di vino bianco, fate bollire il tutto per circa 20 minuti, e finalmente versate questa sorta di salsa sulle triglie già accomodate nel tegame — come è detto più sopra — e fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Un quarto d' ora di cottura è sufficiente per le triglie.

243. Sogliole al piatto.

Prendete un piatto di porcellana che resista al fuoco, mettetevi un pezzo di burro e lasciate liquefare ponendolo su di un treppiede con fuoco di brace sotto: poi aggiungete del prezzemolo, delle cipollette, funghi secchi ammollati — il tutto tritato sottilmente con sale e pepe a sufficienza. Dopo stendete nel piatto una bella sogliola, coprite con altro piatto capovolto, e lasciate cuocere lentamente non scoperchiando che una sol volta per rivoltare la sogliola quando sia a mezza cottura. Al momento di servirla vi strizzerete sopra un poco di limone.

244. Nasello con piselli.

Fate dapprima rosolare in una cazzeruola un grosso nasello tagliato in due o

tre pezzi; unitevi della cipolla e del prezzemolo tritati; lasciate soffriggere per alcuni minuti, poscia aggiungete 3 ettogrammi di piselli freschi — già lessati a parte con acqua e sale — bagnate allora con qualche cucchiajata di acqua calda in cui sia disciolta della conserva di pomidoro, e lasciate finir di cuocere a fuoco lento.

245. Acciughe all' olio.

Mettete in un tegame olia e due o tre spicchi di aglio trinciati; fate soffriggere un poco, ed accomodatevi le acciughe fresche già pulite e prive della testa, avvertendo che non sormontino una all' altra. Spargetevi allora sopra un poco di finocchio, sale necessario e pepe, e fate soffrigger lentamente per 10 o 12 minuti; dopo di che, ritirate dal fuoco il tegame, lasciate, raffreddare un poco, rivoltate le acciughe, guardando di non romperle o sciuparle, e messo nuovamente il tegame sul fuoco, fate cuocere per altri 10 minuti.

246. Pesci diversi alla casalinga.

I muggini, i naselli, le occhiate, gli sgombri, gli sparlotti, il noccòlo, il pesce-spada ed altri, dopo puliti e sventrati se-

condo la loro specie, potrete ammannirli nel seguente modo.

Tritate un poco di sedano, prezzemolo, carota, aglio e cipolla; pestate inoltre nel mortajo due acciughe salate — già pulite e private della loro lisca — un pugno di pinocchi, un pizzico di capperi ed altrettanti funghi secchi, ammollati prima in acqua calda. Mettete il tutto sul fuoco in una cazzeruola insieme ad alquanto olio, sale necessario e poco pepe; lasciate soffriggere per alcuni minuti; indi bagnate con qualche cucchiajata di acqua calda — e potrà servirvi meglio quella in cui furono ammollati i funghi — aggiungete un pugnello di farina, fate sobbollire per altri 10 minuti, e finalmente stendendovi il pesce prescelto e già pulito a dovere, lo farete cuocere il tempo necessario, avendo riguardo alla qualità e grossezza del medesimo. Insieme al pesce potrete mettere nella cazzeruola del sugo, e della conserva di pomidoro — se aggrada.

247. Sardine all'olio.

Pulite le sardine, strappando loro la testa, e fatele cuocere in un tegame alla stessa guisa delle acciughe all'olio.

248. Razza alla salsa.

Pulite ben bene la razza, togliendole le interiora compreso il fegato; tagliatela a grossi pezzi; mettetela in una cazzeruola con acqua, aceto e sale, prezzemolo e cipolla, e dopo un bollore ritiratela, asciugatene i pezzi con una salvietta, toglietene la pellicola che li ricopre, e rimetteteli a bollire per alcuni minuti in una salsa piccante.

249. Ostriche alla veneziana.

Aprite le ostriche, staccatele col coltello da ambedue i gusci, lasciandole poi in quello più fondo, e unite a ciascuna un pizzico d'un battuto fatto con prezzemolo, sedano, pepolino, uno spicchio di aglio ed un poco di pepe, il tutto mescolato con un pizzico di pangrattato. Poscia versate in ogni guscio alcune goccie di olio, accomodateli su di una gratella al fuoco di brace, facendo soffriggere per pochi minuti, ed al momento di servire spremetevi del sugo di limone.

Si avverta di non lasciar disperdere

l' acqua salsa contenuta nelle ostriche; e perciò nell' aprire si avrà cura che questa rimanga nel guscio insieme all'ostrica stessa.

250. Tinche alla salsa.

Dopo aver ben pulite le vostre tinche, le farete arrostire sulla gratella e le servirete calde con salsa piccante.

251. Tinche ai piselli.

Preparate in una cazzeruola un soffritto di cipolla, prezzemolo ed olio; aggiungetevi la quantità necessaria di piselli; lasciate cuocere per alcuni minuti; poscia bagnate con sugo di pomidoro, o conserva disciolta in sufficiente quantità di acqua, ed allorchè i piselli siano giunti a mezza cottura, unitevi le vostre tinche — già nettate e lavate a dovere — e fate finir di cuocere il tutto, per servir caldo.

252. Baccalà agro-dolce.

Tritate alcune foglie di rosmarino, due spicchi di aglio ed un pizzico di funghi secchi rinvenuti nell' acqua calda; mettete que-

sto battuto in un tegame con olio e sale, fate soffriggere un poco, e poscia unitevi il baccalà, già ammollato e tagliato a pezzi non troppo grossi, che lascerete cuocere rivoltandoli con diligenza quando occorre, onde rosolino da ambe le parti. Stemperate intanto un po' di conserva di pomidoro in mezzo bicchier di aceto; sciogliete altresì in altrettanta quantità d' acqua 60 grammi di zucchero, e versate l' uno e l' altra sul baccalà, sul quale spargerete allora uniformemente 40 grammi fra pinocchi e uva passa. Lasciate poi finir di cuocere su fuoco moderato, facendo concentrare alquanto l' intinto, e servite caldo.

253. Baccalà al pomidoro.

Mettete in una teglia mezza cipolla trinciata ed alquanto olio; fate soffriggere un poco indi unitevi 4, o 5 pomidori tagliati a pezzi mondati della buccia e dei semi, lasciando soffriggere ancora per alcuni minuti. Finalmente aggiungete il baccalà sminuzzato in falde, cospargetevi un po' di pepe, e fate cuocere, rimestando più volte.

254. Baccalà alla fiorentina.

Tagliate a pezzi il vostro baccalà, e mettetelo a cuocere in un tegame con olio, aglio, finocchio e pepe, bagnandolo con un poco di vin bianco, quando sia a mezza cottura.

255. Stoccafisso in zimino.

Trinciate una cipolla, mettetela in cazzeruola con olio e fatela rosolare: indi unitevi alquanta bietola, già lavata e sgocciolata, un poco di sedano, lo stoccafisso bene ammollato, privato delle lische e sminuzzato in falde, sale e pepe. Lasciate bollir tutto a fuoco moderato, tenendo ben coperta la cazzeruola, e quando la bietola sia quasi cotta, aggiungetevi del sugo di pomidoro, facendo alzare due altri bollori: infine servite.

Invece del sugo di pomidoro, taluni vi mettono un poco di vino bianco.

256. Stoccafisso al pomidoro.

Per fare lo stoccafisso al pomidoro procederete in tutto come è detto pel baccalà — avvertendo però di salare conve-

nientemente — perocchè lo stoccafisso non è salato quanto il baccalà, pel quale, quindi, non occorre altro sale.

Vivande ripiene.

—

257. Vitella ripiena alla parigina.

Con un chilo di carne magra di vitella formate una gran fetta dell' altezza di un dito, la quale spolverizzata di sale e battuta ben bene col matterello farete si di allargarla sempre più e di spianarla il meglio che sia possibile. Prendete allora mezzo chilo fra poppa e petto di vitello, tagliateli a piccoli pezzi, spargetevi del sale e poca spezie, e distendeteli sulla fetta, lasciandovi però all' intorno un poco di margine. Prendete inoltre un' animella, tre ettogrammi di magro di vitella, un piccolo sedano, una mezza carota e 75 grammi di prosciutto; tagliate tutto a fette — eccettuato il sedano e la carota, che avrete fatto prima lessare e che poi trincerete minutamente — e distendetelo parimente sulla sfoglia suddetta, alternando i varj pezzetti e coprendone il primo strato

fatto colla poppa e petto di vitella: in modo però che le fette del prosciutto restino distese al di sopra di ogni altra cosa. Arrotolate poscia strettamente il tutto, in guisa da formare come un grosso salame; legate questo in giro con dello spago, chiudendone ben bene le estremità, onde non ne sfugga il ripieno, e così ammannito mettetelo al fuoco in una cazzeruola con burro e mezzo bicchier di vin bianco, rivoltandolo di quando in quando onde farlo rosolare da ogni parte: bagnate infine con brodo, lasciando cuocere lentamente per due ore e mezzo, almeno, con fuoco sotto e sopra, avvertendo di rivoltare ancora qualche volta.

Questa vivanda si può servire fredda, tagliandola a fette a guisa di salame: ovvero si può servirla calda con guarnizione di patate *machées*. Per renderla più squisita si aggiungono al suo ripieno due tartufi mondati e tagliati a piccoli dadi.

258. Bracioline ripiene.

Tritate sul tagliere 80 grammi di prosciutto grasso, o di lardo, due spicchi di aglio, un poco di prezzemolo ed alquanta

midolla di pane inzuppata nel brodo e spremuta; mettete poi questo battuto in un recipiente, unitevi 50 grammi di parmigiano grattato, un tuorlo di uovo ed un pizzico di spezie, e mescolate bene il tutto. Pigliate allora 6 ettogrammi di carne magra di vitello divisa in dodici fette, a guisa di bracioline; battetele con un bastone onde spianarle il meglio possibile; mettete su ciascuna di esse una porzione del suddetto composto, indi arrotolatele e legatele con filo, chiudendovi così dentro il ripieno. Ammannite in tal modo le vostre bracioline, accomodandole in un tegame con burro e midollo triturato; salatele convenientemente, e fatele rosolare su fuoco moderato, rivoltandole man mano, acciò prendano egual colore da ogni lato: indi aggiungete mezza cipolla, una piccola carota ed un poco di sedano, il tutto trinciato; lasciate soffriggere ancora per poco, e finalmente bagnate con qualche cucchiajata di brodo e sugo di pomidoro — lasciando poi finir di cuocere. Invece di sugo di pomidoro potrete adoprare della conserva disciolta nel medesimo brodo.

259. Pollo ripieno.

Pulite e sventrate un pollo, conforme l' uso ; abbruciacchiatelo, e tagliateli il collo, lasciando però la pelle : poi estraete da questa parte le ossa della schiena e del petto, operando con molta cura a fine di non sciattare le carni, nè romper la pelle, e lasciate intatte le ali e le coscie. Disossato in tal modo, lavatelo bene bene e fatelo sgocciolare.

Prendete intanto 3 ettogrammi fra magro e poppa di vitella; tagliate l' uno e l' altro a pezzetti, e fateli rosolare in cazzeruola con burro e sale : aggiungetevi un fungo fresco tagliato sottilmente, e 75 grammi di piselli in parte scottati e lasciate cuocere il tutto per un quarto d' ora; poscia ritirate dalla cazzeruola la poppa ed il magro di vitella ; tritateli sottilmente sul tagliere, e pestateli poi a poco per volta nel mortajo unitamente alla metà di un piccolo cervello, che avrete prima leggermente immerso nell' acqua bollente per mondarlo della sua pelle. Unite a questo battuto ciò che è rimasto nella cazzeruola, nonchè l' altra metà del cervello più 50 grammi di

parmigiano grattato, un uovo sbattuto e sale quanto occorra; mescolate ed assimilate ogni cosa e riempitene il vostro pollo, che cucirete con filo alle aperture del collo e dell'ano, facendolo cuocere e rosolare in altra cazzeruola con burro, e bagnandolo per ultimo con sugo di carne. Ivi lasciatelo sobbollire per alcuni minuti e servite in tavola.

260. Pollo in galantina.

Pulite e disossate un bel pollo conforme è detto sopra, ponendo cura di non lacerare, o intaccare la pelle. Prendete poi 60 grammi di lingua salata già cotta, 60 grammi di prosciutto, 80 grammi di magro di vitella, 60 grammi di poppa pure di vitella, 60 grammi di majale, nel filetto, e 50 grammi all'incirca di tartufi: tagliate ogni cosa a dadi non troppo piccoli, e metteteli in un recipiente. Tritate a parte, altri 100 grammi di magro di vitella, o petti di pollo, 50 grammi di lardo con un tartufo, e poi pestate ben bene tutto nel mortajo onde ridurlo come una pasta. Unite quindi questo battuto agli altri ingredienti suddet-

ti, aggiungendovi 10 grammi di pistacchi — scottati prima in acqua bollente e pelati — un poco di spezie, sale, noce moscada grattata, e mezzo bicchierino di Malaga, o di Marsala; mescolate ogni cosa, e del composto riempitene il vostro pollo, che cucirete con filo alle aperture.

Così ammannito il volatile con sottili fette di lardo e qualche fetta di limone, avvolgetelo strettamente in una piccola salvietta — legandolo con spago a guisa d' un salame — e mettetelo in una cazzeruola adattata con qualche altra fetta di lardo, un poco di prosciutto, dei ritagli di carne, uno zampetto di majale e due di vitello tagliati a pezzetti, sedano, carota, una cipolletta e pochi garofani; indi versatevi tanto brodo da coprire interamente il pollo e fate cuocere a fuoco moderato per due ore e mezzo, schiumando il liquido quando occorre. Ritirata che sia dal fuoco la cazzeruola lasciate un poco raffeddare il tutto; indi mettete da parte il pollo; fate sobbollire nuovamente l' intinto nel recipiente e passatelo allo staccio per separarne ogni altro ingrediente solido; rimettetelo sul fuoco, chiarificatelo con chiara di uove, e ripassatelo per pan-

nolino; lasciatelo divenir freddo ed avrete una gelatina colla quale contornerete il vostro pollo, egualmente freddo, dopo averlo tolto dalla salvietta ed accomodato intero, od a fette, su di un piatto.

261. Cappone in galantina.

Prendete un bel cappone, e preparatelo in tutto come il pollo suddetto, adoprando doppia dose degli stessi ingredienti.

262. Tordi infarciti.

Scottate nell' acqua bollente delle animelle, tritatele insieme ad un poco di magro di vitello, e unitevi salsiccia e tartufi sottilmente trinciati; — il tutto però in quantità proporzionata al numero dei tordi che dovrete riempire — mescolate il composto, aggiungendovi del sugo di carne, e riempitene i vostri tordi, dopo averli pelati e suzzati convenientemente. Così ammanniti, fateli rosolare con burro e sale; bagnateli con qualche cucchiajata di sugo di carne, o semplicemente con vino scelto, e lasciateli finir di cuocere facendo consumare alquanto l' intinto: finalmente serviteli caldi.

263. Baccalà ripieno.

Prendete un baccalà che sia bene ammollato; staccatene tutta la carne, o polpa, facendo attenzione di non intaccare e lacerare la pelle; le lische le getterete via, ponendo la polpa in un mortajo con 2 spicchi d'aglio, un poco di mollica di pane inzuppata in acqua calda e indi spremuta, prezzemolo, sedano, e qualche pesce fresco pulito e privato delle lische: pestate tutto finchè l'abbiate ridotto come una pasta; aggiungetevi allora due tuorli di uova e 60 grammi di parmigiano grattato; mescolate ogni cosa e ponete sulla pelle del baccalà che cucirete con del refe, dandogli la sua primitiva forma di pesce. Mettetelo finalmente in una cazzeruola adattata con olio, sugo di pomidoro e cipollina trinciata, e fatelo cuocere a fuoco moderato.

264. Acciughe ripiene.

Strappate alle acciughe fresche la testa e le interiora; lavatele, portando via colle dita le loro squame; fatele sgocciolare e apritele pel mezzo, sul ventre, e to-

glietene la lisca: indi da ogni dozzina di acciughe prendetene tre, fatele soffriggere in cazzeruola con olio e poco sale, mettetele poi in un mortajo, unitevi della mollica di pane inzuppata nel latte, qualche foglia di origano, e pestate il tutto; aggiungete inoltre un uovo, del formaggio parmigiano grattato ed una presina di pepe; mescolate ben bene il composto, stendetelo sulle altre acciughe, mantenute aperte, le quali poi bagnerete con chiara di uovo, spolverizzandole col pan grattato; poscia le farete friggere in padella con molto olio, ponendo cura onde non rompano, o se ne distacchi il ripieno. Quando abbian preso un bel colore, ritiratele con una mestola bucata, accomodatele in un piatto, versatevi sopra una salsa composta di olio, sugo di pomidoro e capperi, il tutto sobbollito a parte per alcuni minuti, e finalmente servite ben caldo.

265. Uovoli ripieni.

Scegliete alquante cappelle di uovoli giovani, ma piccole e non del tutto aperte; spellatele, lavatele, asciugatele con una salvietta, e riempitene la parte concava con

un battuto composto dei gambi stessi dei funghi, qualche pezzetto di carne avanzata già cotta e poco prezzemolo, il tutto ben tritato ed impastato con una o più uova, un poca di ricotta, sale sufficiente e spezie. Ammanniti così, accomodateli in una teglia, colla parte ripiena al disopra; versatevi dell' olio, facendone cadere fra gli spazj sul fondo della teglia stessa; aggiungete due o tre cucchiaiate di brodo, cospargetevi del pangrattato finissimo, e fate cuocere al forno, oppure sul fuoco di brace: ma in questo caso sovrapporrete alla teglia un testo di ferro con molto fuoco sopra, onde i funghi si rosolino anche superiormente senza aver bisogno di rivoltarli.

266. Carciofi ripieni.

Mondate i carciofi togliendogli le foglie esterne più dure, e spuntandoli superiormente; tagliateli in mezzo pel lungo, se sono piccoli, ovvero in 3, o quattro fette se grossi, poi metteteli nell' acqua fresca. Intanto fate rinvenire in una tazza con acqua bollente un pizzico di funghi secchi; inzuppate nella stessa loro acqua alquanta

mollica di pane, ponendo sul tagliere tanto questa che i funghi, ed insieme due spicchi di aglio con prezzemolo ; tritate il tutto minutamente, e mettetelo in un tegame; aggiungetevi ricotta, uova, parmigiano grattato, sale e spezie, e rimestate ben bene onde assimilare l' impasto, del quale vi servirete come ripieno nel modo che appresso.

Ritirate i carciofi dall' acqua dove li avevate messi ; fateli sgocciolare, asciugandoli anche con una salvietta ; accomodateli sul fondo di una teglia, nella quale avrete già messo dell' olio ; stendete su ciascun tagliuolo di essi una porzione del ripieno suddetto, spargetevi sopra del pangrattato, indi un altro poco di olio, e fate cuocere al forno — oppure al fornello in casa — ma con fuoco sotto e sopra.

267. Zucchine ripiene.

Scegliete zucchine di ordinaria grossezza, tagliatele in mezzo pel lungo e vuotatele della polpa, servendovi di un cucchiaio : pestate poscia nel mortajo una manciata di funghi secchi ammollati in acqua

bollente; unitevi la polpa delle zucchine, nonchè un po' di ricotta, o mollica di pane inzuppata nel latte, del parmigiano grattato, qualche foglia di maggiorana, una o più uova — secondo il bisogno — sale e spezie, e continuate a pestare, finchè abbiate ottenuto un impasto bene assimilato, col quale riempirete le mezze zucchine, che infine farete cuocere in un tegame con olio, a fuoco sotto e sopra, per servirle calde a suo tempo.

268. Cavoli ripieni.

Prendete un bel cavolo bianco, sfogliatelo tutto, gettatene via le foglie più verdi e meno tenere, e le altre lavatele in acqua fresca. Intanto fate rosolare in cazzeruola un pezzo di carne magra di vitello con burro, sale e una cipolletta trinciata; aggiungetevi del sugo di pomidoro, o conserva disciolta in poc' acqua calda; lasciate concentrare alquanto l' intinto, ed allorchè la carne è cotta, ritiratela dalla cazzeruola in cui l' intinto stesso verrà lasciato; la detta carne tritatela ben bene sul tagliere unendovi della ricotta, o mollica di pane

inzuppata nel latte, seguitando a battere; messo che sia questo battuto in un recipiente, aggiungetevi due, o più tuorli di uovo — secondo il bisogno — parmigiano grattato, spezie e sale, e mescolate ben bene il tutto. Preparato in tal modo il vostro ripieno, riprendete le foglie del cavolo già mondate; fatele scottare per alcuni minuti nell'acqua bollente; stendetele sopra una tavola e ponete su ciascuna di esse una grossa cucchiajata del ripieno suddetto, avvoltolandole in modo da chiudervelo dentro, ed ottenute così come tante polpette, accomodatele in un tegame con burro sufficiente lasciandole rosolare da ogni parte a foco gagliardo; poscia versatevi l'intinto rimasto nella cazzeruola, fate sobbollire per un altro quarto d'ora, e infine servite caldo in un vassojo.

Arrosti di grasso.

—

269. Manzo allo spiede.

Scegliete un bel pezzo di filetto, o lombata di manzo giovine e infilzatelo allo spie-

de, equilibrandone il peso all' intorno; ponetelo a girare ad un fuoco gagliardo, salatelo abbondantemente, ed ungetelo di sovente con olio, che raccoglierete in una *ghiotta*, dove potrete far rosolare alcune patate, colle quali — in tal caso — guarnirete l' arrosto, servendolo in tavola.

Se la carne rosolasse troppo, prima di esser sufficentemente cotta, avvertirete di moderare il fuoco, ovvero di tirare un poco indietro lo spiede, ponendo cura di raccogliere il fuoco da quel lato ove la carne sembri averlo sentito meno.

270. Manzo arrosto in cazzeruola.

Scelto che abbiate il pezzo di carne da fare arrosto salatelo bene tutto all' intorno, praticandovi anche dei buchi ed introducendo in questi del sale qualora il pezzo fosse molto grosso: indi mettetelo in una cazzeruola con burro in proporzione e poc' acqua; sovrapponetevi il coperchio e passate al fuoco, non scoperchiando più la cazzeruola che per rivoltar la carne quando ne abbisogna, onde essa possa rosolare da tutte le parti; giacchè quanto più sarà

chiuso il coperchio, e maggiormente la carne cuocerà anche al di dentro per forza del vapore — riuscendo più tenera. Si dovrà scuoprirla soltanto in ultimo per lasciar consumar l'umido che ancora può rimanervi.

271. Costola di manzo alla veronese.

Prendete una bella costola di manzo, alla quale avrete fatto mozzare l'estremità dell'osso, dove non v'è che poca carne; mettetela al fuoco in un tegame con un pezzo di burro, sale a sufficienza ed un bicchier d'acqua; copritela, e lasciatela cuocere finchè l'acqua siasi tutta consumata: allora togliete il coperchio, fate rosolare la carne nell'unto che è rimasto nel tegame, rivoltandola quando ha preso il colore da una parte, aggiungendovi un altro poco di burro alcuni minuti prima di ritirarla dal fuoco per servirla.

272. Bistecche all'inglese.

La carne per tale uso dev'esser tolta dalle costole o dal filetto del manzo. Dopo

avere scelto il pezzo che meglio vi conviene, levatene ogni parte grassa e tagliatelo trasversalmente al verso delle fibre: indi battete queste fette col matterello, onde renderle ben frolle e mettetele in un piatto con olio lasciandovele almeno un' ora. Poscia provvedetevi un bel fuoco di brace, senza corpi estranei che producan fumo, o mandino cattivo odore; collocatevi la graticola, e su questa disponete le bistecche, vigilandone la cottura e rivoltandole quando occorre. Al momento di servirle, e dopo ritirate dal fuoco, salatele convenientemente, mettetevi sopra un pezzetto di burro fresco, e contornate il piatto con alcuni spicchi di limone, affinchè chi lo gradisce possa servirsene.

Bisogna guardarsi dal salare le bistecche alla gratella durante la cottura, o prima: è questo un errore assai comune, di cui dobbiamo far conoscere le conseguenze. Il sale, che sul fuoco diventa un dissolvente, fa sanguinare la carne, togliendole il succo: il che è il miglior pregio di una buona bistecca: inoltre le goccie del sangue — cadendo sul fuoco — mandano un fumo che può comunicare alla carne stessa un

cattivo sapore, ed assumere quel pessimo gusto che dicesi *moccolaja*.

273. Rosbiffe all' inglese.

Prendete un bel pezzo di manzo nella schiena, lasciatelo divenir frollo, tenendolo in luogo fresco per due, o più giorni, secondo la stagione; indi legatelo strettamente con spago, cuoprendo il filetto col suo grasso; infilzatelo allo spiede; cospargetelo di sale; avvolgetelo in grossa carta bianca, spalmata internamente con burro, e fatelo girare al fuoco, ponendo attenzione a che la carta non abbruci; a tal' uopo la ungerete di sovente con altro burro liquefatto. Dopo due ore togliete la carta, facendo cuocere ancora per cinque quarti d' ora onde la carne prenda un bel colore. Essa sarà al suo giusto punto di cottura, quando, tagliandola, ne escirà fuori un sugo rosco chiaro.

274. Manzo alla tedesca.

Procuratevi un pezzo di manzo nella schiena, o nella lombata: lardellate la car-

ne in più luoghi, conficcandovi anche 5, o 6 garofani; mettetela in un recipiente, cospargetela di sale, versatevi sopra un bicchier di acquavite, e lasciatela così in fusione per 3, o 4 ore. Poscia ritiratela, fatela sgocciolare, legatela strettamente con dello spago, infilzatela allo spiede, involta in grossa carta spalmata internamente di burro e spolverizzata di sale: poi fatela girare al fuoco per circa 4 ore, ungendo qualche altra volta la carta con burro liquefatto, e ponendo cura che non si abbruci. Mezz' ora prima di ritirar la carne dallo spiede, svolgetela dalla sua carta, e fatele prendere il colore, aumentando il fuoco.

275. Vitella allo spiede.

Prendete della carne di vitella del taglio che più vi aggrada, cioè: o nella coscia, o nella lombata, o nel filetto, ecc., legatela in giro strettamente con spago, in modo da darle una forma cilindrica; infilzatela pel lungo allo spiede, ungetela con olio, o con burro liquefatto, salatela, indi ponetela a girare presso un buon fuoco,

seguitando ad ungerla di sovente ed a cospargerla di sale. Giudicherete della sua perfetta cottura allorchè potrete penetrarla facilmente con uno stecco appuntato, o con un forchettone da cucina.

276. Vitella arrosto in cazzeruola.

Scelto che avrete il pezzo da fare arrosto, ponetelo sul fornello in una cazzeruola con burro e sale, secondo il bisogno, e lasciate cuocere a fuoco moderato, avvertendo di non scuoprirlo che di quando in quando: tanto per rivoltare la carne, onde rosoli uniformemente da ogni parte.

Se il vitello è molto giovane, oppure da latte, basta un' ora e mezzo — o poco più — perchè riesca perfettamente cotto; se invece trattasi di un vitello grosso, richiedesi una cottura più prolungata; e in tal caso è necessario bagnare la carne con qualche cucchiajata di brodo, dopo che abbia leggermente rosolato.

277. Costolette di vitello alla graticola.

Spianate le costolette che vi abbisognano battendole con un bastoncello; tene-

tele in fusione per qualche ora con olio, sale e poco pepe ; indi sgocciolatele un poco e fatele cuocere sulla graticola a fuoco di brace, rivoltandole dopo che abbiano rosolato da una parte, onde far loro prendere il colore anche dall' altra.

278. Lombi di vitello alla graticola.

Fendete nel mezzo ed aprite — senza però distaccarne le due metà — i lombi (arnioni) prescelti ; infilzate in ciascuno di essi trasversalmente due stecchi, o stuzzicadenti, onde mantenerli aperti ; conditeli con olio, sale e pepe ; poi spolverizzateli con un poco di pan grattato, affine d' impedire che parte del sugo abbia a cadere, cuocendo ; indi metteteli ad arrostire sulla graticola al fuoco di brace, avvertendo di rivoltarli quando siano cotti da una parte. Li servirete poscia ben caldi con acciugata al burro.

279. Arista alla fiorentina.

Prendete un pezzo d' arista — vale a dire la schiena del majale nella lombata —

toglietene il grasso soverchio, lasciandone soltanto quanto la grossezza di un dito attaccato alla carne; steccatela poscia con rosmarino, alcuni spicchi di aglio e pochi garofani; salatela a dovere, spargetevi un poco di pepe, mettetela in una teglia adattata con dell' acqua a sufficienza, e fate cuocere al forno, finchè la carne abbia preso un bel colore e l' acqua stessa siasi consumata. Ritirate allora l' arista dal suo unto il quale potrà, inoltre, servirvi per molti usi della cucina, e servitela calda, o fredda, a piacere.

280. Costolette di majale alla pisana.

Trinciate due spicchi di aglio e metteteli in un tegame con olio, pepe ed un mazzettino di finocchio; indi avvolgete di questa concia le costolette di majale, — che avrete prima cosparse di sale — e fatele cuocere sulla gratella, ungendole più volte colla stessa concia.

281. Fegatelli allo spiede.

Tagliate il fegato del majale a pezzi di giusta grossezza; salateli e impepateli,

indi avvolgeteli uno ad uno in una reticella dello stesso animale, formando come tante polpettine; poi infilzateli allo spiede alternativamente con crostini di pane e foglie di alloro. Così accomodati, poneteli a girare ad un buon fuoco, e cotti che sieno, serviteli caldi.

282. Cinghiale arrosto.

Prendete un pezzo di cinghiale nella lombata con le sue costole; lasciatelo per 24 ore in una concia composta di olio, agro di limone, cipolla, sedano, prezzemolo, rosmarino, spicchi di aglio, il tutto ben trinciato; aggiungetevi dei garofani, pepe, sale e qualche foglia di alloro. Ritirata poscia la carne da questa concia e fattala sgocciolare, infilzatela allo spiede ed arrostitela, ungendola di quando a quando con burro liquefatto cospargendola di sale.

283. Agnello arrosto allo spiede.

Dell' agnello si suole arrostire un quarto per volta, preferendosi però i quarti posteriori. Steccate dapprima la carne con del-

le ciocche di rosmarino, indi infilzatela allo spiede, facendola girare al fuoco, ungendo con olio e cospargendo di sale.

284. Agnello arrosto in cazzeruola.

Prendete il vostro quarto di agnello; steccatelo come abbiamo detto sopra con rosmarino; mettetelo in cazzeruola con un poco di olio; salatelo a dovere e fatelo cuocere, avvertendo di rivoltarlo più volte, onde farlo rosolare egualmente da ogni parte, e di tener coperta la cazzeruola, perchè la carne possa cuocer meglio, anche internamente, per la forza del vapore che se ne sviluppa.

285. Capretto arrosto.

Anche del capretto si preferisce arrostire i quarti di dietro; per il che si procede in tutto come per l'agnello.

286. Tacchino allo spiede.

Dopo sventrato e pulito il tacchino, secondo la regola, ponetevi nell'interno due

cipolline, alcuni garofani ed un pizzico di sale: indi infilzatelo allo spiede, punzecchiatelo con una forchetta nelle parti più grasse, copritelo con fettucce di prosciutto e di lardo, e spicchi di limone alternati, assicurando il tutto con refe; finalmente avvolgetelo in grossa carta bianca, che avrete prima unta con olio; fatelo girare presso un fuoco vivace, facendo attenzione di non lasciar abbruciare la carta. Dopo un' ora e mezzo togliete l' involucro, gettando via la carta e mettendo nella *ghiotta* le fette del prosciutto e del limone, fate girare il tacchino così spogliato per mezz' ora, o più — onde lasciargli prendere un bel colore dorato — non tralasciando di ungerlo di sovente coll' unto stesso, che man mano raccoglierete dalla *ghiotta* sottostante.

287. Tacchino arrosto alla romagnola.

Pulite e vuotate le interiora di un giovine tacchino, escludendone la testa e il collo; tagliatelo in grossi pezzi, infilzate questi allo spiede, serrandoli bene uno contro l' altro, e fateli arrostire, ungendo con

olio e cospargendo più volte di sale e rosmarino minutamente triturato.

288. Anitra arrosto in cazzeruola.

Vuotata e pulita l'anitra, secondo il solito, mettetela in un piatto, versatevi sopra dell'olio, spargetevi un poco di prezzemolo ed una foglia di alloro a pezzetti, spolverizzatela con sale e poco pepe, e lasciatela così per 4 o 5 ore, rivoltandola nel suo condimento due, o tre volte. Poscia asciugatela, e fatela cuocere in cazzeruola con burro e sale — bagnandola con qualche cucchiajata di brodo dopo che sia rosolata — aggiungendovi un poco di agro di limone, e facendole consumare tutto l'intinto.

289. Cappone allo spiede.

Pulite il vostro cappone; mettetegli un pizzico di sale internamente; accomodatelo allo spiede, e fatelo girare al fuoco ungendolo con burro liquefatto, e spolverizzandolo spesso di sale.

290. Cappone arrosto in cazzeruola.

Dopo che avrete pulito — secondo la regola — il vostro cappone, mettetegli un pizzico di sale nell'interno e fatelo cuocere in cazzeruola con burro, salandolo esternamente e lasciandolo rosolare da ogni lato. Se dopo aver preso un giusto colore dorato non fosse del tutto ben cotto — il che avviene quando il cappone è vecchio — bagnatelo con brodo bollente, coprite la cazzeruola, e lasciate finir di cuocere lentamente, avvertendo di non farlo abbrustolire troppo.

291. Pollo arrosto in cazzeruola.

Fatelo come è detto sopra per il cappone, senza mettere però il sale nell' interno del corpo: a meno che non si tratti di un pollo molto grosso.

292. Pollastro allo spiede.

Pelati ed abbrustoliti i pollastri, vuotateli delle interiora, lavateli, accomodateli, ripiegando loro le ali sulla schiena e serrando in una di queste il collo, acciocchè

la testa non abbia a ciondolare; infilzateli poscia allo spiede, e fateli arrostire ad un fuoco vivace, ungendoli spesso con olio, e cospargendoli di sale. Un ora soltanto basta per cuocerli.

293. Piccioni arrosto.

Pulite i piccioni, ed arrostiteli allo spiede, come fu detto antecedentemente pei pollastri.

294. Pernici allo spiede.

Sventrate le vostre pernici, occomodatele allo spiede, e fatele arrostire, ungendole sovente con olio e cospargendole di sale.

295. Pernici fasciate.

Pulite, secondo la regola, le pernici; ungetele con burro, cospargetele di sale, fasciatele con larghe, ma sottilissime fette di prosciutto, indi fatele cuocere allo spiede.

296. Pernici arrosto in cazzeruola.

Accomodate in una cazzeruola le vostre pernici con burro e sale sufficienti, e fatele cuocere a fuoco moderato rivoltandole quan-

do occorre, onde farle rosolare egualmente da ogni lato.

297. Beccacce arrosto con crostini.

Vuotate le beccacce di tutte le loro interiora; gettate via il solo budello, e mettete il rimanente insieme con le beccacce in un recipiente nel quale avrete fatto già soffriggere un pezzo di burro con scorza di limone ed alcune foglie di salvia; salate convenientemente, lasciando cuocere per un'ora con fuoco sotto e sopra. Intanto abbrustolite alla graticola qualche fetta di pane, tagliatele a mostacciuoli, stendeteci sopra le interiora che restano in fondo alla cazzeruola, avendole prima tritate sul tagliere, e servite le beccacce in un piatto contornate di questi crostini.

298. Tordi allo spiede.

Pelate i vostri tordi, abbruciacchiatene la peluria alla fiamma, tagliate loro le zampe, ed infilzateli allo spiede, alternandoli con pezzetti di lardo, crostini di pane e foglie di salvia; indi fateli girare al fuoco,

ungeteli più volte con olio, e cospargendoli di sale lasciateli cuocere, finchè abbiano preso un bel colore: quindi cotti che siano, servite pronto.

299. Tordi arrosto in cazzeruola.

Spennate i tordi, come fu detto sopra; accomodateli in un tegame con burro e qualche foglia di salvia, o di lauro, salateli e fateli rosolare a fuoco moderato, rivoltandoli quando occorre. Ritirate poscia i tordi, fate soffriggere nello stesso unto alcune fette di pane tagliate a mostacciuoli; rimettete poscia i tordi al fuoco e bagnate con qualche cucchiajata di brodo, onde il pane ne resti imbevuto; lasciate tutto sul fuoco ancora per pochi minuti, e infine servite in un piatto — disponendo con garbo i tordi e i crostini.

300. Allodole allo spiede.

Pelate le vostre allodole, spalmatele con burro, cospargetele di sale, ed avvoltatele poi in sottilissime fette di lardo o di prosciutto alquanto grasso, infilzatele allo spiede,

facendole arrostire a fuoco vivace, e mettendovi sotto una *ghiotta* con crostini di pane, che farete rosolare nell' unto che vi cadrà sopra durante la cottura delle allodole; poscia le servirete nello stesso piatto.

301. Ortolani arrosto in cazzeruola.

Volendo arrostire gli ortolani in cazzeruola, non devesi adoprare che poco burro, e sale quanto occorra. Una breve cottura per essi è sufficiente.

302. Lepre alla cacciatora.

Tolta la pelle e sventrata la lepre, tagliatela a quarti, che lardellerete con dei pezzetti di prosciutto: indi date loro mezza cottura in una cazzeruola con burro, mezzo bicchier di vin bianco, un poco di brodo, del sedano, cipolla, prezzemolo, sale e pepe. Ritirate poi i quarti dalla cazzeruola, accomodateli allo spiede e fateli arrostire ad un fuoco gagliardo, bagnandoli spesso coll' intinto ch' è rimasto nella cazzeruola.

303. Coniglio arrosto.

Il coniglio si fa arrostire alla stessa maniera che fu detto sopra della lepre, escludendone sempre le zampe e la testa.

Arrosti di magro.

304. Tinche alla gratella.

Pulite a dovere le vostre tinche; tenetele per una mezz' ora in un recipiente con olio, rosmarino tritato fino, sale e pepe; poscia fatele sgocciolare, spolverizzatele di pangrattato e arrostitele sulla gratella al fuoco di brace.

Si usa anche aprir le tinche lungo il ventre prima di metterle nella concia; come pure si può preparar queste senza il rosmarino, sostituendovi invece agro di limone. Del resto così aperte si fanno arrostire egualmente, cospargendole di pangrattato.

305. Anguille allo spiede.

Prendete un' anguilla delle più grosse, levatene la testa, ed il rimanente tagliatelo

a tocchi della lunghezza di 8, o 10 centimetri, che infilzerete traverso allo spiede insieme con alcune foglie di salvia ; le farete poscia girare al fuoco, ungendo con olio e cospargendo di sale.

306. Muggini alla gratella.

Prendete dei muggini non troppo grossi, raschiatene le squame, puliteli a dovere, ungeteli con olio, cospargeteli di sale e pangrattato, e fateli arrostire intieri sulla gratella, rivoltandoli con attenzione quando siano rosolati da una parte, onde far loro prendere bel colore anche dall' altra. Infine metteteli in un piatto, spremendovi sopra del limone, e serviteli caldi.

307. Triglie alla gratella.

Le triglie che si vogliono arrostire dovranno esser delle più grosse, e freschissime. Raschiatele, togliete loro le interiora, lasciando il fegato, indi lavatele, asciugatele con una salvietta, e fatele arrostire come abbiamo detto sopra per i muggini.

308. Sogliole alla gratella.

Anche le sogliole si debbono scegliere alquanto grosse, specie quando si vogliono

arrostire. Tenetele dunque per mezz' ora in un marinaggio composto di olio, prezzemolo tritato, sugo di limone e sale, e poscia fatele arrostire sulla gratella.

309. Tonno alla gratella.

Prendete una bella fetta di tonno fresco, dell' altezza almeno di due dita; steccatela con foglie di rosmarino, ungetela con olio, spargetevi sopra sale e poco pepe, e fatela arrostire a fuoco di brace sulla gratella, rivoltandola quando bisogni, ed ungendola ancora qualche altra volta col mezzo di una penna intrisa nell' olio.

310. Baccalà alla gratella.

Prendete del baccalà già ammollato, ma del più grosso; tagliatelo a tôcchi quadrati, di conveniente grandezza: indi li metterete in un piatto con olio, agro di limone, pepe e prezzemolo tritato; lasciateli così per due ore e poi avvolti i pezzi del baccalà nel pangrattato, fateli arrostire sulla gratella a fuoco di brace, rivoltandoli quando bisogna.

311. Baccalà allo spiede.

Togliete la lisca del mezzo ad un baccalà già ammollato; mettetelo intero in un marinaggio, e dopo due ore ritiratelo e ripiegatelo, rotolandolo strettamente su se stesso, legato con spago. Così preparato, infilzatelo allo spiede e fatelo girare al fuoco finchè sia completamente cotto e rosolato — avvertendo di ungerlo spesso col medesimo suo marinaggio.

Insalate diverse.

312. Insalate di orto.

Gli ortaggi che più comunemente sono in uso per mangiarsi crudi — conditi ad insalata — sono: la lattuga e l'indivia, di cui havvi molte varietà; poi vengono la cicoria, o radicchio, i mazzocchi e il cavolo cappuccio. Tutti questi ortaggi si debbono prima mondare dalle foglie guaste, dai torsoli, dalle piccole lumache e dai bruchi che di sovente trovansi nascosti fra le loro foglie e specialmente nella lattuga: indi la-

vateli ben bene in acqua fresca, facendoli sgocciolare in apposito canestro, o scuotendoli con forza entro una salvietta. Messa poi l'insalata in adatto recipiente, o insalatiera, si serve contemporaneamente all'arrosto, recandola in tavola insieme colle ampolle dell'olio e dell'aceto, affinchè ognuno possa condirsela a proprio talento: vale a dire con più o meno olio; più, o meno aceto, sale e pepe, se aggrada.

Avvertasi però che i cavoli cappucci, dopo puliti, debbonsi trinciare sottilmente col coltello, a guisa di taglierini. Alcuni trinciano anche la cicoria, ossia il radicchio.

313. Insalate selvatiche o di campo.

La cicerbita, i raperonzoli, i terracrepoli, il radicchietto, la salvastrella, ed altre erbe spontanee che trovansi nei campi e nelle praterie, servono a farne gustose insalate, sia che si adoprino separatamente, sia che si mescolino fra loro: in ogni caso, però, a queste insalate si addice l'unione di alcune ciocchette di erbe aromatiche, come menta, sedano, ecc. In quanto al con-

dimento, esso consiste egualmente in olio, aceto e sale.

314. Insalata con uova.

Fate assodare la quantità di uova che vi abbisognano — tagliatele nel mezzo ed accomodatele sull' insalata prescelta, la quale poi ognuno condirà nel proprio piatto a piacere: seppure i convitati non preferiscono che essa venga condita tutta insieme nell' insalatiera in cui è servita.

315. Citriuoli in insalata.

Mondate all' intorno i citriuoli, tagliateli a fette trasversalmente, metteteli in un piatto, salateli, cuopriteli con altro piatto capovolto e lasciateli così per circa due ore, affinchè scolino la loro acqua. Poscia sgocciolateli e conditeli con olio, aceto e poco pepe.

316. Insalata per famiglia.

Trinciate alcuni peperoni e cetriuoli conciati all' aceto; affettate qualche pezzetto di carne cotta, avanzata dal pranzo an-

tecedente; unitevi l'insalata prescelta, e mescolate il tutto, dopo aver condito con sale, aceto, olio e pepe. Vi si possono anche aggiungere delle patate lesse, tagliate a fette, e due acciughe salate già pulite e rotte a pezzetti.

Pasticceria e Dolci di vario genere.

—

317. Pasta reale.

Mettete in un piccolo catino mezzo chilo di zucchero in polvere, 12 tuorli di uova e un poca di scorza di cedro, grattata; sbattete per circa mezz' ora, servendovi di un mazzetto di vimini, oppure d'una sistola di dimensione adattate; aggiungete poscia 10 chiare, che avrete già sbattute a parte, sino a ridurle come neve; mescolate tutto insieme unendovi per ultimo 250 grammi di fior di farina, che aggiungerete a

poco a poco, continuando sempre a sbattere il composto. Versatelo allora in una cazzeruola, o in una forma unta con burro, e fate cuocere al forno a moderato calore.

318. Bodino di semolino.

Mettete al fuoco, in una cazzeruola, un litro di buon latte con 120 grammi di zucchero, e quando alza il bollore unitevi a poco a poco 150 grammi di semolino, ponendo cura di dimenare con un mestolo. Lasciate cuocere per 12, o 15 minuti, senza cessare dal rimestare: poscia ritirata dal fuoco la cazzeruola e raffreddato alquanto il contenuto, aggiungetevi sei tuorli d'uova, due chiare — ben montate a parte col mezzo di un mazzetto di fuscelli — del cedro candito trinciato, 25 grammi di uva passa e due bicchierini di *rhum*; mescolate il tutto riducendolo ad un impasto uniforme, e fate con questo il vostro bodino in apposita forma ungendola prima con burro e mettendoci del pane grattato. Servendolo freddo, lo potrete accomodare in un piatto contornato di una crema egualmente fredda; se invece preferite servirlo caldo, potrete

contornarlo con zabajone che trovasi più avanti scritto.

319. Panna montata.

Mettete mezzo litro di panna in un catino di rame a basse sponde, e sbattetela a lungo con una sistola di fil d' ottone, oppure con un mazzetto di vimini; quando l' avrete fatta montare e ridotta come neve, unitevi due cucchiajate di zucchero finissimo ed un poco di cannella o di vainiglia — secondo il gusto che vorrete darle — e continuate a sbattere ancora per 15 o 20 minuti, onde la panna prenda consistenza.

Nelle provincie dell' Alta Italia questo latticino è conosciuto col nome di *lattemèle*.

320. Crema composta.

Stemperate in mezzo litro di buon latte 30 grammi di farina e 60 grammi di zucchero; mettete il miscuglio al fuoco in una cazzeruola, tramenatelo continuamente, e quando avrà alzato il bollore e si sarà condensato come una liquida polentina, ritiratelo dal fuoco; poi lasciando un poco raffreddare, e seguitando a rimestare, aggiun-

getevi 3 tuorli di uova già sbattuti, alcuni pistacchi e pinocchi mondati, un poco di cedro candito tagliuzzato minutamente, ed una presa di cannella. Così preparata la vostra crema e resa uniforme a forza di tramenarla, ve ne servirete per riempirne pasticci, torte ed altro.

321. Zuppa inglese.

Accomodate sul fondo di una compostiera alcune fette di pan di Spagna, ovvero di bocca di dama; bagnate con *rhum*, versatevi sopra una crema di latte, poi del buono *alkermes*, quindi servite questa zuppa, dopo averla tenuta sul ghiaccio, od in altro luogo molto fresco.

322. Zabajone.

Lo zabajone consiste in un composto spumoso di vino, tuorli d'uova e zucchero, condensato al fuoco. Comunemente adoprasi del vino Cipro vecchio, od anche due qualità diverse di vini mescolati insieme, cioè uno dolce e l'altro spiritoso: come sarebbero la Malaga ed il Marsala.

Le dosi di questi ingredienti si calcolano nel seguente modo: tre tuorli di uova

per ogni due convitati, una cucchiajata di zucchero per ogni uovo, e tanto vino quanto ne potrebbe capire in tutti i gusci delle uova adoprate. Ecco ora la maniera di procedere.

Frullate prima i tuorli insieme allo zucchero; aggiungete poi il vino, e mettete al fuoco il miscuglio seguitando a dimenare senza interruzione, finchè siasi condensato. Avvertite però che non deve bollire. Fatto così il vostro zabajone, servitelo caldo, sia in chicchere con biscotti, sia versandolo sopra qualche bodino di latte.

323. Bocca di dama.

Sbucciate 3 ettogrammi di mandorle, dopo averle scottate nell'acqua calda; asciugatele con una salvietta, e pestatele nel mortajo unitamente ad una chiara di uovo. Sbattete a parte — per la durata di circa un'ora — 16 tuorli di uovo insieme con 3 ettogrammi di zucchero e un pizzico di sale; unitevi 7 chiare sbattute esse pure a parte, rimestate, ed aggiungete in ultimo le mandorle pestate — come abbiam detto sopra — e un poco di scorza di cedro

grattata, continuando a sbattere finchè il composto siasi bene assimilato. Versatelo allora in una cassetta di latta, o di grossa carta bianca — che avrete prima unta con burro — e fate cuocere al forno, a calore moderato.

324. Pan di Spagna.

Questa pasta ha molta similitudine con la *bocca di dama* descritta più sopra. Eccone la ricetta.

Pestate ben bene nel mortajo 300 grammi di mandorle dolci, che avrete prima mondate della buccia — come è detto sopra — non dimenticando di unirvi una chiara di uovo, affinchè non facciano olio e possano meglio stemperarsi in poltiglia. Sbattete a parte — per un'ora e più — 10 tuorli di uova, insieme con 150 grammi di zucchero in polvere ed un pizzico di sale; unitevi le chiare, parimente sbattute, di tutte le uova adoprate, indi le mandorle già pestate, più 50 grammi di fior di farina con un poco di scorza di arancia grattata; sbattete ancora per circa 40 minuti, e fate cuocere come la *bocca di dama* suddetta.

325. Spumanti semplici.

Sbattete 12 chiare di uova insieme con 180 grammi di zucchero in polvere, sino a ridurre il composto come neve. Versatelo allora sopra un foglio di carta bianca diviso in tante piccole porzioni della grossezza di mezz' uovo, ed in modo che non si tocchino fra loro; poi fate cuocere al forno su d' una lamiera, a calore moderato. Appena questi spumanti avranno preso un color tortora leggiero, li ritirerete dal forno.

326. Spumanti ripieni.

Fate dapprima gli spumanti nel modo sopra descritto; quando saranno cotti staccateli dalla carta, sfondateli dalla parte di sotto, ed al momento di servirli, uniteli a due a due e dalla parte medesima, dopo averne riempito il vuoto con una densa crema, o con panna montata, o con una conserva di frutta a piacere.

Confetture, Rosoli, Liquori, Vini, Frutta in Guazzo e Gelati.

—

327. Confettura di pesche.

Procuratevi la quantità di pesche che vi abbisognano, scegliendole non troppo mature se sono spicche, e al contrario preferendole sugose se sono cotogne; mondatele della loro buccia, tagliatele in mezzo gettandone via il nòcciuolo, e ponetele in un recipiente di terraglia, o di vetro, ricoprendole con tanto zucchero polverizzato, quanto la metà del loro peso netto; vale a dire, che se le pesche mondate e senza il loro nòcciuolo peseranno 2 chili, adoprerete un solo chilo di zucchero. Lasciate così per un intiera notte: indi alla mattina seguente agitatele un poco con un mestolo di legno, ponendo cura di non schiacciarle; mettetele poscia al fuoco in una calderuola di rame, e fatele cuocere, rimestando spesso, finchè lo zucchero col sugo della frutta siasi convertito in denso sciroppo. Allora ritirate dal fuoco la calderuola, versatene il contenuto

in alcuni barattoli, o vasi adattati, e quando siasi ben raffreddato copritene la superficie con un pezzo di carta bianca grossa, tagliata in tondo alla giusta grandezza, ed inzuppata nello spirito di vino, ed infine turate ermeticamente i recipienti sia con tappo smerigliato, se ne siete provvisti, sia con pergamena, ammollata prima nell' acqua e poi legata strettamente con spago all' intorno, affinchè non vi penetri aria.

Le confetture di frutta in tal modo preparate si possono conservar benissimo da un anno all' altro.

328. Confettura di susine.

Farete anche questa come quella di pesche, adoprando invece delle susine non troppo mature. Le *mirabelle,* e le *claudie* sono le qualità preferibili per questa confettura. È da avvertirsi però che le susine non devono esser mondate della loro buccia, o pelle, ma soltanto aperte in mezzo onde toglierne il nòcciuolo.

329. Rosolio di cannella.

Fate infondere per 15, o 20 giorni, 50 grammi di cannella soppesta in 2 litri

di buono spirito a 32 gradi tenendo turato il recipiente ed agitando più volte. Intanto preparate uno sciroppo, facendo disciogliere a bagna-maria chilogrammi 3 di zucchero in litri 2 d' acqua ; mescolate poscia i due liquidi, quindi passate al filtro di carta.

330. Rosolio di anaci.

Fatelo come quello descritto precedentemente : adoprando, per l' infusione, degli anaci soppesti, invece che della cannella.

331. *Alkermes.*

Mettete in un vaso di vetro 40 grammi di cannella, 10 grammi di garofani e 10 grammi di vainiglia, il tutto ben soppesto; versatevi 2 litri di spirito di vino a 32 gradi, e lasciate in fusione per 10, o 12 giorni, avvertendo di tener turato il recipiente.

Poscia preparate a parte uno sciroppo, facendo sciogliere a freddo un chilo e mezzo di zucchero sopraffino, in un litro d'acqua di fonte e mezzo litro d' acqua di rose.

Finalmente soppestate 10 grammi di cocciniglia e mezzo grammo d' allume, fate sobbollire in mezzo bicchier d' acqua per pochi minuti, ed avrete la materia colorante.

Riunite allora i liquidi suddetti, cioè: l' infusione di sciroppo e la materia colorante, mescolate bene il tutto, colate attraverso un pannolino, indi filtrate alla carta il vostro rosolio, che sarà l' *alkermes* più squisito — fra le diverse qualità che se ne fabbricano.

332. Liquore di menta.

Alcool a 30 gradi, parti 1300; anici di Romagna, 4; anici stellati 4; foglie di menta fresche 50; acqua di menta 200; comune 250; sciroppo di zucchero 700.

Si distilleranno a bagnomaria le prime quattro sostanze ed al liquido ottenuto dalla distillazione si aggiungano le ultime tre, indi mescolate e filtrate.

333. *Chartreuse*, o Certosino.

Fate dapprima infondere per circa un mese in due litri di buon spirito i se-

guenti aromi: cedroncella (melissa) grammi 15; ginepro e issopo 10 ciascuno; seme d'angelica 8; cannella, macis, garofani, e noce moscada 2 ciascuno: indi ritirate tutti questi aromi passando il liquido attraverso un pannolino, e spremendo: unite allo spirito così aromatizzato uno sciroppo all'uopo preparato a bagno-maria con due litri d'acqua e tre chilogrammi di zucchero; filtrate in liquore e serbatelo in bottiglie.

334. Sciroppo di lamponi.

Pigiate col pugno entro un recipiente adattato 2 chili di lamponi, e lasciateveli per 24 ore; poi chiudeteli entro una salvietta bagnata prima nell'acqua, e torcendo spremetene il succo, che filtrerete attraverso un sacchetto di flanella; poscia metterete al fuoco in una calderuola insieme con tanto zucchero quanto il doppio in peso del succo medesimo, e facendolo bollire fino a renderlo convenientemente denso, raffreddato che sia, potrete riporlo in bottiglie.

335. Malaga.

Prendete vino bianco di buona qualità 1 litro; zucchero non raffinato bruno, 60

grammi (2 oncie); acquavite a 22 gradi, 2 cucchiaj da tavola; acqua di catrame, 1 cucchiajo da caffè. Fate distemperar lo zucchero nel vino, aggiungetevi l'acquavite e l'acqua di catrame, mescolate esattamente, filtrate, e ponete in bottiglie ben tappate e suggellate con cura.

Questo vino si può beverlo anche subito, ma è più buono dopo alquanti giorni.

336. *Wermouth*, all' uso toscano.

Pigliansi i seguenti ingredienti: coriandoli, grammi 10; enula campana, genziana, scorza di arancia forte e calamo aromatico, egual quantità per ciascuno, cioè 56 grammi; cannella della regina, macis, pepe garofanato e angelica, grammi 6; garofani, grammi 1; cardamomo e centaurea minore, grammi 12.

Mettasi il tutto in fusione in un barile di eccellente vin bianco dolce, pel corso di 24 ore: indi si assaggi, e se vi pare poco fragante, si lascino ancora in fusione gli aromi suddetti per alcune altre ore.

Si cola il liquore, e si serba in bottiglie. Questo vino è stomatico, e si dà — in piccola dose — anche ai convalescenti.

Taluni mettono nell'infusione mezz'oncia di legno quassio, il quale rende il *wermouth* più amaro e più stomatico.

L'avanzo degli aromi può servire per altri 12, o 15 litri di vino.

337. Albicocche in guazzo.

Sceglietе delle albicocche sane e non ben mature e mettete dell'acqua sul fuoco; quando l'acqua bollirà, getterete in quella le albicocche, e ritirerete subito il vaso dal fuoco. Dopo tre, o cinque minuti, leverete le albicocche dalla bacinella con schiumarola, e le getterete nell'acqua fresca. Quando saranno fredde le toglierete dall'acqua, e le metterete sopra uno staccio per farle sgrondare. Chiarirete dello zucchero a perla. Quando esso avrà raggiunto questo grado di cottura, lo lascerete freddare, e vi mescolerete dell'acquavite a 25 gradi, nella proporzione di quattro boccali di acquavite per due boccali di zucchero. Porrete le vostre albicocche in vasi di cristallo adattati e verserete sopra di esse il liquore, ricuoprendole bene del medesimo. Quindi turerete tutto con sughero e cartapecora, e legherete il turacciolo. Per

due chili di frutta prenderete 800 grammi di zucchero.

338. Ciliege in guazzo.

Scegliete delle belle ciliege, *duràcine*, o visciole, che sieno perfettamente mature, sane, ed alquanto dure al tatto; tagliate loro la metà del gambo; foratele ad una ad una con uno spillo, e mettetele in un vaso di vetro munito di tappo smerigliato, o che in altra guisa si possa chiudere ermeticamente. Versatevi tanto spirito di vino di buona qualità, quanto ne occorre per ricoprire tutte le ciliege, aggiungete 150 grammi di zucchero in polvere per ogni litro di spirito impiegato, ed alcuni aromi, come garofani, cannella in pezzi, un pizzico di coriandoli, un poco di macis, e qualche grano di pepe, e per ultimo tappate il vaso. Dopo sei settimane, o due mesi al più, ritirate tutti gli aromi, i quali avrete a tal' uopo avvolti in un pezzetto di mussola, e chiuso di nuovo il vaso serbate in guazzo, per l' uso.

339. Gelato di crema alla vainiglia.

Sbattete in una cazzeruola 20 tuorli di uova insieme con 350 grammi di zuc-

chero in polvere; unitevi a poco a poco due litri di panna, o fior di latte, aggiungete infine un cannello di vainiglia a pezzetti; ponete il tutto sul fuoco, seguitando a tramenare in giro — sempre per lo stesso verso — finchè il composto cominci a condensarsi leggermente. Allora ritiratelo dal fuoco, passatelo per staccio, onde separarne i pezzetti della vainiglia; lasciatelo divenir freddo, e messolo poscia nella sorbettiera, fatelo gelare.

340. Gelato di crema alla cannella.

Farete questo gelato come il precedente, però aromatizzandolo — invece che colla vainiglia — con cannella a pezzetti, la quale ritirerete dal composto passandolo per staccio.

341. Gelato di crema al pistacchio.

Scottate nell' acqua bollente 200 grammi di pistacchio, sbucciateli e pestateli nel mortajo, bagnandoli con mezzo bicchiere di panna e riducendoli come una pasta. Sbattete a parte 16 tuorli di uova unitamente a 350 grammi di zucchèro finissimo; stem-

peratevi la suddetta pasta di pistacchi; fate condensare il tutto sul fuoco, come al solito, senza lasciar bollire e tramenando sempre, e quando il composto si sia freddato versatelo nella sorbettiera, indi gelate.

342. Modo per fare del buon caffè.

Per abbrostolire o tostare — come si dice — il caffè, si adopra un cilindro attraversato da un fusto, le cui estremità s'appoggiano sopra un fornello. La scelta del combustibile non è indifferente, e bisogna sempre preferire il carbone di legna, perchè manda un calore più eguale e sostenuto. È però meglio non abbrostolire insieme i caffè gialli e verdi, essendochè questi sono sempre meno asciutti dei primi; nel tostarli separatamente, si ottengono migliori risultati.

Si mondi accuratamente d' ogni corpo estraneo il caffè, prima di tostarlo. Non si empia mai il cilindro che per metà, in modo che il fusto che l'attraversa non ne sia scoperto, e che il caffè — gonfiandosi a misura che si scalda — non sia mai pigia-

to e possa muoversi e venir facilmente agitato. Il fuoco occorre sempre mantenerlo eguale: dev'esser moderato, specialmente in principio della operazione.

Bisogna girare e rigirare il cilindro ora da destra, ora da sinistra, fino al momento in cui il caffè manda assai fumo; allora si leva di frequente l'ordigno dal fuoco per scuoterlo ed agitarlo in ogni verso. Quando l'operazione è presso al suo termine — il che esige per lo meno tre quarti d'ora, se trattasi di una mediocre quantità di caffè — il fumo esce dal cilindro con maggiore abbondanza, il granello scoppietta, diventa umido, di color bruno, e spande un gradevole odore: è quello il momento di ritirare dal fuoco il cilindro, per lasciare che la cottura si compia da se medesima, mercè il vapore concentrato nell'apparecchio che si agita per alcuni minuti.

Si versa allora il caffè in un vassojo di legno perchè si freddi presto. Si avverte inoltre, di non macinar mai il caffè prima del suo totale raffreddamento. Circa alla quantità ci si può regolare a seconda dei bisogni della famiglia. Però, è quasi di regola che per ogni 32 grammi di caffè in

polvere, si metteranno 3 misure e mezzo di acqua, il che darà tre tazze circa di caffè; e per 125 grammi di caffè, 14, o 15 misure di acqua, che daranno circa 10, o 15 tazze. Si comprende d' altronde che per la medesima dose di caffè in polvere, bisogna aumentare, o diminuire le proporzioni dell' acqua, secondo che si voglia ottenere un liquido più, o meno forte.

Il mezzo migliore per l' infusione del caffè, è quello di servirsi di cocome a filtro che sono comodissime, sbrigative, e che danno un liquido aromatico e limpido.

La cocoma più semplice e meno cara è quella di latta, od anche di porcellana: sul graticcio del filtro — preventivamente coperto di una rotella di flanella — si pone la quantità necessaria del caffè in polvere — press' a poco come fu detto — una cucchiajata per ogni bicchiere d'acqua, ed un poco meno se si appronta il caffè per cinque, o sei persone, si pigia moderatamente la polvere col rolletto che si lascia sulla polvere, si colloca la grata superiore, si versa su questa metà dell' acqua bollente che dev' essere impiegata; si richiude la macchinetta col coperchio, e si aspetta che

questa acqua sia filtrata. Ciò fatto si leva il coperchio e la grata superiore, per sollevare il rolletto e far cadere in fondo del filtro la polvere di cui è pregno; allora si versa il rimanente dell' acqua calda, e — dopo aver chiusa accuratamente la macchina — si lascia che la filtrazione compiasi lentamente.

Durante questa operazione, si pone la cocoma nell'acqua bollente, e questo bagno-maria mantiene il liquido al grado di calore che deve conservare. Il caffè va servito in tavola appena si giudichi terminata la filtrazione. Per riscaldarlo sarà utile il bagno-maria, invece di un' altra bollitura che lo sfibri.

FINE.

INDICE

AL LETTORE. . . . . Pag. 3
Mensa imbandita per 24 persone. . . . . » 4
Spiegazione della Figura . . . . . » 5

ISTRUZIONI GENERALI

Qualità per esser buon Cuoco . . . . . Pag. 7
Obblighi del Padrone di casa. . . . . » 8
Imbandigione della mensa . . . . . » 10
Servizio della tavola . . . . . » 11
» Zuppe e minestre . . . . . » 12
» Paste-asciutte e risotto . . . » 13
» Principj di tavola . . . . . » 14
» Fritti. . . . . » *ivi*
» Lessi . . . . . » *ivi*
» Umidi. . . . . » 15
» Pasticceria da cucina . . . . » *ivi*
» Arrosti . . . . . » *ivi*
» Gelatine e rifreddi . . . . . » 16
» Torte e pasticci dolci. . . . » *ivi*
» Dessert . . . . . » *ivi*
» Vini . . . . . » 17
Istruzioni sulla maniera di fare il pane. » 18
» Delle farine . . . . . » 19
» Del lievito. . . . . » 20
» Dell'impasto . . . . . » 22
» Cottura del pane. . . . . » 25
Conservazione delle sostanze alimentari . » 27
» Carne. . . . . » *ivi*
» Uova . . . . . » 29
» Latte. . . . . » 30
» Burro. . . . . » *ivi*
» Erbe aromatiche. . . . . » 32
» Legumi ed ortaggi diversi . . » *ivi*
» Funghi . . . . . » 33

CUCINA

Preparazioni diverse per l'uso della Cucina e della tavola.

1. Conserva liquida di pomidoro . . . *Pag.* 34
2. Conserva di pomidori a pani . . . „ 35
3. Peperoni nell'aceto. . . . . „ *ivi*
4. Cetriuolini nell' aceto . . . . . „ 36
5. Fagiuoletti conciati . . . . . „ 37
6. Olive conciate . . . . . „ *ivi*
7. Funghi sott'olio. . . . . „ 39
8. Mostarda all'uso di Cremona . . . „ 40
9. Acciughe e sardine salate . . . . „ 41
10. Pesci marinati . . . . . „ 42
11. Tonno sott'olio . . . . . „ *ivi*

Brodi e Consommè.

Istruzioni generali. . . . . *Pag.* 43
12. Brodo semplice di manzo . . . . „ 45
13. Brodo ristretto . . . . . „ *ivi*
14. Brodo ristretto composto. . . . . „ 46
15. *Consommè* ossia brodo concentrato . „ 47
16. Brodo improvvisato . . . . . „ 48
17. Cordiale. . . . . „ *ivi*
18. Brodo di pesce . . . . . „ 49
19. Brodo di muggine alla genovese . . „ 50
20. Brodo di magro alla Certosina . . „ 51
21. Altri brodi di magro . . . . . „ *ivi*

Sughi ed intingoli.

22. Sugo semplice di pomidoro . . . . *Pag.* 52
23. Sugo di pomidori, composto . . . „ 53
24. Sugo per condir le minestre al brodo. „ *ivi*
25. Sugo per condir le pietanze di grasso. „ 54
26. Sugo di vitello . . . . . „ 55
27. Sugo di manzo . . . . . „ 56

28. Sugo di pesce per condire zuppe. . *Pag.* 57
29. Sugo di magro per paste-asciutte . „ *ivi*
30. Intingolo di pomidoro . . . . . „ 58
31. Intingolo di pomidoro con funghi . „ *ivi*

Minestre e zuppe di grasso.

32. Zuppa d'erbe. . . . . *Pag.* 59
33. Zuppa giardiniera . . . . . „ *ivi*
34. Zuppa di cavolo. . . . . „ 60
35. Zuppa di erbe legate. . . . . „ 61
36. Zuppa alla romana. . . . . „ 62
37. Zuppa al sugo di legumi . . . . „ 63
38. Zuppa alla francese . . . . . „ *ivi*
39. Minestra di uova a fiocchi . . . . „ 64
40. Minestra di patate grattate . . . „ 65
41. Minestra di semolino . . . . . „ *ivi*
42. Farinata bianca . . . . . „ *ivi*
43. Farinata alle uova. . . . . „ 66
44. Riso e rape . . . . . „ *ivi*
45. Riso e cavolo. . . . . „ 68
46. Riso e sedano . . . . . „ *ivi*
47. Riso e corata. . . . . „ *ivi*
48. Riso e piselli. . . . . „ 69
49. Minestra di farro . . . . . „ *ivi*
50. Paste al brodo . . . . . „ *ivi*
51. Minestrone alla milanese. . . . . „ 70
52. Paste fatte in casa. . . . . „ 71
53. Minestra di pasta grattata. . . . „ 73

Minestre e zuppe di magro.

54. Zuppa alla casalinga . . . . . *Pag.* 73
55. Zuppa verde alla toscana . . . . „ 74
56. Zuppa di erbe alla genovese . . . „ 75
57. Zuppa al pomidoro. . . . . „ 76
58. Zuppa alle uova. . . . . „ 77
59. Zuppa al brodo di pesce. . . . . „ *ivi*
60. Riso e fagiuoli . . . . . „ 78
61. Pasta e fagiuoli. . . . . „ 79

62. Pasta e ceci . . . . . *Pag.* 80
63. Paste al brodo di pesce . . . . . „ *ivi*
64. Riso con *purée* di piselli . . . . „ *ivi*
65. Farinata gialla . . . . . „ 82

Minestre asciutte di grasso.

66. Paste al sugo. . . . . *Pag.* 82
67. Lasagne alla genovese . . . . . „ 83
68. Maccheroni alla napoletana. . . . „ 84
69. Riso al sugo . . . . . „ *ivi*
70. Risotto alla milanese. . . . . „ 85
71. Cappelletti alla bolognese . . . . „ 86
72. Maccheroni ripieni. . . . . „ 87
73. Gnocchi bianchi. . . . . „ 88
74. Gnocchi d' oro . . . . . „ 89
75. Batufoli. . . . . „ 90
76. Taglierini pasticciati. . . . . „ 91

Minestre asciutte di magro.

77. Taglierini al burro. . . . . *Pag.* 91
78. Maccheroni al burro . . . . . „ 92
79. Paste asciutte in diverse maniere . „ 93
80. Vermicelli all' acciugata . . . . . „ *ivi*

Salse e acciugate.

81. Salsa di ramolacci, o ravanelli . . *Pag.* 94
82. Agliata . . . . . „ *ivi*
83. Senapa ad uso mostarda. . . . . „ *ivi*
84. Salsa di pomidoro . . . . . „ 95
85. Acciugata . . . . . „ *ivi*
86. Acciugata composta . . . . . „ 96
87. Salsa piccante . . . . . „ *ivi*
88. Salsa majonese . . . . . „ 97
89. Savore di noci . . . . . „ *ivi*
90. Burro all'acciuga per crostini. . . „ 98
91. Salsa alla cacciatora . . . . . „ *ivi*

Guarnizioni diverse.

92. Guarnizione di funghi. . . . . *Pag.* 99
93. Guarnizione di tartufi. . . . . „ 100
94. Guarnizione di piccole patate . . . „ *ivi*
95. Spinaci al burro. . . . . „ 101
96. Patate *machès* . . . . . „ *ivi*

Lessi di grasso.

97. Manzo lesso . . . . . *Pag.* 102
98. Vitello lesso . . . . . „ 103
99. Lingua di vitello, lessa . . . . . „ 104
100. Zampetti e cotenne di majale lesse. „ *ivi*
101. Testa di majale, lessa . . . . . „ *ivi*
102. Tacchina lessa . . . . . „ 105
103. Tacchinotto all' istriona . . . . . „ *ivi*
104. Cappone lesso . . . . . „ 106
105. Pollastra lessa . . . . . „ 107
106. Piccioni al vapore . . . . . „ *ivi*
107. Piccioni all' infernale . . . . . „ 108

Lessi di magro.

108. Lesso di pesce . . . . . *Pag.* 108
109. Baccalà lesso. . . . . „ 110
110. Salumi diversi a lesso . . . . . „ *ivi*
111. Legumi a lesso . . . . . „ 111
112. Erbaggi a lesso. . . . . „ *ivi*
113. Patate lesse . . . . . „ 113
114. Ballotte. . . . . „ 114
115. Marroni alla romagnola . . . . . „ *ivi*

Erbaggi, funghi e legumi.

116. Pomidori alla casalinga . . . . . *Pag.* 115
117. Spinaci di magro con uova. . . . „ *ivi*
118. Spinaci all' olio . . . . . „ 116
119. Spinaci alla buona donna . . . . „ *ivi*
120. Broccoli strascinati. . . . . „ 117
121. Cavolfiore pasticciato . . . . . „ *ivi*

122. Zucchine ad uso funghi . . . . . *Pag.* 118
123. Zucchine in salsa . . . . . „ *ivi*
124. Zucchine all'uovo . . . . . „ 119
125. Patate al pomidoro . . . . . „ 120
126. Patate arrosto . . . . . „ *ivi*
127. Patate al burro . . . . . „ *ivi*
128. Polpette di patate . . . . . „ 121
129. Carciofi alla salsa . . . . . „ *ivi*
130. Carciofi ritti in teglia . . . . . „ 122
131. Carciofi in fricassea . . . . . „ 123
132. Corciofi all'uovo. . . . . „ *ivi*
133. Sparagi all'olio . . . . . „ 124
134. Sparagi alla salsa . . . . . „ *ivi*
135. Fagiuolini in erba, al pomidoro . . „ *ivi*
136. Fagiuolini in erba, al burro . . . „ 125
137. Fagiuolini in fricassea . . . . . „ *ivi*
138. Fagiuoli sgranati in stufato . . . „ 126
139. Piselli alla casalinga . . . . . „ *ivi*
140. Lenticchie alla romagnola . . . . „ 127
141. Uovoli in fricassea. . . . . „ *ivi*
142. Funghi al tegame . . . . . „ 128
143. Cappelle di funghi, infarcite . . . „ *ivi*
144. Tartufi alla parmigiana . . . . . „ 129

Fritti di grasso.

145. Pollo fritto . . . . . *Pag.* 129
146. Piccioni fritti. . . . . „ 130
147. Uccellini fritti . . . . . „ *ivi*
148. Costolette alla milanese . . . . . „ 131
149. Costolette di agnello . . . . . „ 132
150. Costolette di agnello, croccanti . . „ *ivi*
151. Costolette di pollo. . . . . „ *ivi*
152. Fritto di cervello . . . . . „ 133
153. Fritto di animelle . . . . . „ *ivi*
154. Fritto di granelli . . . . . „ 134
155. Fritto di schienali. . . . . „ *ivi*
156. Fritto di fegato. . . . . „ *ivi*

157. Fritto di coratella . . . . . *Pag.* 135
158. Frittura mista . . . . . „ *ivi*
159. Polpette fritte . . . . . „ *ivi*

Fritti di magro.

160. Frittura di pesci . . . . . *Pag.* 136
161. Sogliole fritte . . . . . „ 137
162. Naselli fritti . . . . . „ 138
163. Acciughe fritte . . . . . „ *ivi*
164. Sardine fritte. . . . . „ 139
165. Baccalà fritto. . . . . „ 140
166. Carciofi fritti. . . . . „ *ivi*
167. Cavolfiore fritto . . . . . „ *ivi*
168. Patate fritte . . . . . „ 141
169. Funghi fritti. . . . . „ *ivi*

Frittelle.

170. Frittelle alla fiorentina . . . . . *Pag.* 142
171. Frittelle di mele. . . . . „ *ivi*
172. Frittelle di pere. . . . . „ 143
173. Frittelle di riso. . . . . „ *ivi*
174. Frittelle di semolino . . . . . „ 144
175. Frittelle di patate . . . . . „ 145
176. Frittelle di borrana . . . . . „ 146
177. Frittelle di spinaci. . . . . „ *ivi*

Uova e frittate.

178. Uova a bere . . . . . *Pag.* 147
179. Uova sode. . . . . „ 148
180. Uova affogate. . . . . „ 149
181. Uova al piatto . . . . . „ *ivi*
182. Uova affrittellate . . . . . „ 150
183. Uova al pomidoro . . . . . „ *ivi*
184. Uova sode alla salsa . . . . . „ 151
185. Uova sbattute alla salsa. . . . . „ *ivi*
186. Frittata semplice . . . . . „ 152

187. Frittata di carciofi . . . . . *Pag.* 153
188. Frittata di spinaci . . . . . „ *ivi*
189. Frittate con ortaggi diversi . . . „ *ivi*
190. Frittata di patate . . . . . „ 154
191. Frittata di funghi . . . . . „ 155
192. Frittata di riso . . . . . „ *ivi*
193. Frittata col prosciutto . . . . . „ 156
194. Frittate trippate . . . . . „ *ivi*
195. Frittata alla campagnola . . . . . „ 157
196. Frittata di famiglia . . . . . „ *ivi*

Umidi di grasso.

197. Manzo in umido . . . . . *Pag.* 158
198. Manzo fasciato all'inglese . . . . „ *ivi*
199. Coscia di manzo al forno . . . . „ 159
200. Manzo alla casalinga . . . . . „ 160
201. Stufato alla fiorentina . . . . . „ *ivi*
202. Filetto di manzo all'orientale . . „ 161
203. *Beeft-steaks* (Bistecche) alla salsa . „ *ivi*
204. Vitello coi piselli . . . . . „ 162
205. Vitella in fricassea . . . . . „ *ivi*
206. Braciuolette con fagiuoli . . . . „ 163
207. Costolette di castrato . . . . . „ 164
208. Costolette di majale . . . . . „ *ivi*
209. Zampa burrata . . . . . „ 165
210. Testa di vitello alla fiorentina . . „ *ivi*
211. Trippa alla lucchese . . . . . „ 166
212. Trippa alla fiorentina . . . . . „ *ivi*
213. Fegato all'olio . . . . . „ 167
214. Fegato alla casalinga . . . . . „ *ivi*
215. Fegato al pomidoro . . . . . „ *ivi*
216. Fegatelli fasciati alla rete . . . . „ 168
217. Fegato al vino . . . . . „ *ivi*
218. Coratella al vino . . . . . „ *ivi*
219. Animelle con piselli . . . . . „ 169
220. Animelle alla salsa . . . . . „ *ivi*
221. Minuta di rigaglie . . . . . „ 170
222. Pollo in fricassea . . . . . „ *ivi*

223. Pollastri all'arrabbiata . . . . . *Pag.* 171
224. Pollo con funghi . . . . . „ *ivi*
225. Pollo ai piselli . . . . . „ 172
226. Piccioni in umido . . . . . „ *ivi*
227. Piccioni ai piselli . . . . . „ 173
228. Tordi alle olive . . . . . „ *ivi*
229. Tordi alla maremmana . . . . . „ 174
230. Quaglie alla cacciatora . . . . . „ *ivi*
231. Allodole alla borghese . . . . . „ 175
232. Uccelletti alla lombarda . . . . . „ *ivi*
233. Uccellini alla maremmana . . . . . „ *ivi*
234. Coniglio in salsa piccante . . . . . „ 176
235. Coniglio alla provenzale . . . . . „ 177
236. Coniglio in fricassea . . . . . „ *ivi*
237. Lepre in *salmì* . . . . . „ 178
238. Lepre agro-dolce . . . . . „ 179

Umidi di magro.

239. Tonno con piselli . . . . . *Pag.* 179
240. Triglie alla livornese . . . . . „ 180
241. Triglie al tegame . . . . . „ 181
242. Triglie alla genovese . . . . . „ *ivi*
243. Sogliole al piatto . . . . . „ 182
244. Nasello con piselli . . . . . „ *ivi*
245. Acciughe all'olio . . . . . „ 183
246. Pesci diversi alla casalinga . . . . . „ *ivi*
247. Sardine all'olio . . . . . „ 184
248. Razza alla salsa . . . . . „ 185
249. Ostriche alla veneziana . . . . . „ *ivi*
250. Tinche alla salsa . . . . . „ 186
251. Tinche ai piselli . . . . . „ *ivi*
252. Baccalà agro-dolce . . . . . „ *ivi*
253. Baccalà al pomidoro . . . . . „ 187
254. Baccalà alla fiorentina . . . . . „ 188
255. Stoccafisso in zimino . . . . . „ *ivi*
256. Stoccafisso al pomidoro . . . . . „ *ivi*

Vivande ripiene.

257. Vitella ripiena alla parigina . . . *Pag.* 189
258. Bracioline ripiene . . . . . „ 190
259. Pollo ripieno . . . . . „ 192
260. Pollo in galantina . . . . . „ 193
261. Cappone in galantina . . . . . „ 195
262. Tordi infarciti . . . . . „ *ivi*
263. Baccalà ripieno . . . . . „ 196
264. Acciughe ripiene . . . . . „ *ivi*
265. Uovoli ripieni . . . . . „ 197
266. Carciofi ripieni . . . . . „ 198
267. Zucchine ripiene. . . . . „ 199
268. Cavoli ripieni . . . . . „ 200

Arrosti di grasso.

269. Manzo allo spiede . . . . . *Pag.* 201
270. Manzo arrosto in cazzeruola . . . „ 202
271. Costola di manzo alla veronese . . „ 203
272. Bistecche all'inglese . . . . . „ *ivi*
273. Rosbiffe all'inglese. . . . . „ 205
274. Manzo alla tedesca. . . . . „ *ivi*
275. Vitella allo spiede . . . . . „ 206
276. Vitella arrosto in cazzeruola . . . „ 207
277. Costolette di vitello alla graticola . „ *ivi*
278. Lombi di vitello alla graticola . . „ 208
279. Arista alla fiorentina . . . . . „ *ivi*
280. Costolette di majale alla pisana . . „ 209
281. Fegatelli allo spiede . . . . . „ *ivi*
282. Cinghiale arrosto . . . . . „ 210
283. Agnello arrosto allo spiede. . . . „ *ivi*
284. Agnello arrosto in cazzeruola . . . „ 211
285. Capretto arrosto. . . . . „ *ivi*
286. Tacchino allo spiede . . . . . „ *ivi*
287. Tacchino arrosto alla romagnola . . „ 212
288. Anitra arrosto in cazzeruola . . . „ 213
289. Cappone allo spiede . . . . . „ *ivi*

290. Cappone arrosto in cazzeruola. . . *Pag.* 214
291. Pollo arrosto in cazzeruola. . . . „ *ivi*
292. Pollastro allo spiede . . . . . „ *ivi*
293. Piccioni arrosto. . . . . „ 215
294. Pernici allo spiede. . . . . „ *ivi*
295. Pernici fasciate . . . . . „ *ivi*
296. Pernici arrosto in cazzeruola . . . „ *ivi*
297. Beccacce arrosto con crostini . . . „ 216
298. Tordi allo spiede . . . . . „ *ivi*
299. Tordi arrosto in cazzeruola . . . „ 217
300. Allodole allo spiede . . . . . „ *ivi*
301. Ortolani arrosto in cazzeruola. . . „ 218
302. Lepre alla cacciatora . . . . . „ *ivi*
303. Coniglio arrosto. . . . . „ 219

Arrosti di magro.

304. Tinche alla gratella . . . . . *Pag.* 219
305. Anguille allo spiede . . . . . „ *ivi*
306. Muggini alla gratella. . . . . „ 220
307. Triglie alla gratella . . . . . „ *ivi*
308. Sogliole alla gratella . . . . . „ *ivi*
309. Tonno alla gratella. . . . . „ 221
310. Baccalà alla gratella . . . . . „ *ivi*
311. Baccalà allo spiede. . . . . „ 222

Insalate diverse.

312. Insalate di orto . . . . . *Pag.* 222
313. Insalate selvatiche, o di campo . . „ 223
314. Insalata con uova . . . . . „ 224
315. Citriuoli in insalata . . . . . „ *ivi*
316. Insalata per famiglia . . . . . „ *ivi*

Pasticceria e Dolci di vario genere.

317. Pasta reale. . . . . *Pag.* 225
318. Bodino di semolino. . . . . „ 226
319. Panna montata . . . . . „ 227
320. Crema composta. . . . . „ *ivi*

321. Zuppa inglese . . . . . *Pag.* 228
322. Zabajone . . . . . „ *ivi*
323. Bocca di dama . . . . . „ 229
324. Pan di Spagna . . . . . „ 230
325. Spumanti semplici . . . . . „ 231
326. Spumanti ripieni . . . . . „ *ivi*

Confetture, Rosoli, Liquori, Vini Frutta in Guazzo e Gelati.

327. Confettura di pesche . . . . . *Pag.* 232
328. Confettura di susine . . . . . „ 233
329. Rosolio di cannella. . . . . „ *ivi*
330. Rosolio di anaci. . . . . „ 234
331. *Alkermes* . . . . . „ *ivi*
332. Liquore di menta . . . . . „ 235
333. *Chartreuse,* o Certosino . . . . . „ *ivi*
334. Sciroppo di lamponi . . . . . „ 236
335. Malaga . . . . . „ 237
336. *Wermouth,* all'uso toscano . . . . „ 238
337. Albicocche. . . . . „ *ivi*
338. Ciliege in guazzo . . . . . „ 239
339. Gelato di crema alla vainiglia . . „ *ivi*
340. Gelato di crema alla cannella . . . „ 240
341. Gelato di crema al pistacchio . . . „ *ivi*
342. Modo per fare del buon caffè . . . „ 241

INV. 5211